

Johannisbeer-Schokoladen-Tiramisu

Für vier Portionen

4 Eier (Kl. M)	140 g Zucker	2 Vanilleschoten
80 g Puderzucker	100 g Mehl	25 g Kakaopulver
100 ml Rotwein	1 EL Speisestärke	500 g Johannisbeeren
250 g Mascarpone	3 EL Ahornsirup	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Naturjoghurt	4 Johannisbeerrispen	Zucker, Salz
Kakaopulver, Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei 40 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Eigelbe mit 80 Gramm Puderzucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und durch ein feines Haarsieb sieben. Anschließend den Eischnee abwechselnd mit der Mehlmischung behutsam unter die Eigelbmasse heben. Die Löffelbiskuitmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und etwa sechs Zentimeter lange Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Biskuits mit Puderzucker großzügig bestäuben und im Backofen etwa 12 bis 14 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die zweite Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem übrigen Zucker sowie dem Rotwein in einem Topf aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Das Ganze einmal aufkochen lassen, die Johannisbeeren zugeben und zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Mascarpone mit dem Ahornsirup und einer Prise Salz in eine Schlagschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Nun den Joghurt unterrühren. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides unter die Mascarpone rühren. Die Löffelbiskuits in Dessertgläser schichten und mit dem Johannisbeerkompott beträufeln. Nun die Mascarponecreme darauf geben. Je nach Größe der Gläser weitere Schichten auffüllen. Mit Kakaopulver sowie Puderzucker bestreuen und vor dem Servieren kalt stellen. Die Johannisbeer-Rispen mit Wasser befeuchten, in Zucker wälzen und als Garnitur auf die Gläser legen.

Johann Lafer am 02. Juni 2012