

Erdbeer-Tiramisu mit Hagenbutten-Crumble

Für 12 Portionen

ZUTATEN

- 500 g Feinkristallzucker
- 30 cl Amaretto di Saronno
- 720 g Mascarpone
- 70 cl Vollrahm
- 500 g Erdbeeren frisch
- 1 Stk. Hagenbutten-Tee-Beutel
- 30 g Rohrzucker
- 5 cl Madeira Honorable fino
- 15g Paniermehl
- 250 g Löffelbiscuits
- 150 g Eigelb (wir verwenden pasteurisiertes)
- 20 cl Espresso

VORBEREITUNG

Löffelbiscuits zerkleinern.

Weckgläser oder ähnliche Portionenbehälter kühlstellen.

Den Vollrahm zum Schlagrahm schlagen.

Erdbeeren waschen und rüsten (dünne Scheiben schneiden)

ZUBEREITUNG

Das Eigelb, den Zucker und den Amaretto schaumig rühren (bis es eine helle kompakte Masse wird).

Den Mascarpone und den Schlagrahm unterziehen und zu einer glatten und luftigen Masse rühren.

FERTIGSTELLUNG

Die Tiramisu-Masse auf dem Glas-Boden ca 1.5 cm dick verteilen

Löffelbiscuits mit Amaretto und Espresso beträufeln und darauf schichten.

Erdbeer-Scheiben darauf verteilen.

Wieder mit Tiramisu-Masse bedecken.

Die Reihenfolge so lange wiederholen bis das Glas zu 4/5 voll ist.

HAGENBUTTEN-CRUMBLE

1 Beutel Hagebutten-Tee in 1 dl Wasser aufkochen.

Diese Flüssigkeit auf 1cl ein reduzieren lassen.

Rohrzucker caramolisieren und mit Madeira und dem Hagenbutten-Aufguss ablöschen.

Nachdem die Zuckermasse wieder fast flüssig ist, das geröstete Paniermehl begeben und nochmals 15 Sekunden auf kleiner Stufe abrühren.

Crumble auf kaltem Tiramisu verteilen.