

Holunderblütentiramisu mit Mandeln



Zutaten (für 4 Personen)

8 EL Holunderblütensirup
3 EL Zucker
2 Eier (L)
250 g Mascarpone
200 g Schmand
Prise Salz
150 ml Apfelsaft
150 g Löffelbiskuit
50 g Mandelblättchen
50 g weiße Schokolade
Essbare Blüten



Zubereitungszeit
40 Min



Kcal
818

KJ
3376

Eiweiss
16,3 g

Fett
50,1 g

Kohlenhydrate
73,8 g

Zubereitung

1. Eier trennen. 2 EL Sirup und 2 Eigelbe über dem Wasserbad (75°C-85 °C) aufschlagen, bis sie sämig gebunden ist. Anschließend über einer Schüssel mit Eiswasser die Creme schlagen, bis sie kalt ist. Mascarpone, Schmand und 3 EL Sirup unterrühren.
2. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und 2 EL Zucker steif schlagen, bis der Schnee schön glänzt (ca. 5 Min.) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Creme kalt stellen.
3. Den Apfelsaft erhitzen und mit 3 EL Sirup verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form geben und mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Dann die Hälfte der Creme darauf verteilen und das ganze wiederholen und glatt streichen. Zugedeckt 5 Std. kalt stellen.
4. Die Mandeln mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren und auf einem geölten Blech abkühlen lassen. Die Schokolade mit einem Gemüseschäler über das Tiramisu hobeln und mit den Mandeln bestreut servieren. Nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

Tipp: Das Tiramisu kann auch portionsweise in Gläser abfüllen abgefüllt werden.