

Italienische Rezepte

Kirschen Tiramisu (ohne Eier)

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Italien, Nachspeise

1	Glas Weichselkirschen, aus dem	100 ml	Starken Kaffee, abgekühlt
	- Glas (abgetropft 175 g)	100 g	Löffelbiscuits oder
3	Essl. Amaretto		- "Pelerines"
450 g	Mascarpone; bis 11% mehr	1	Essl. Schokoladepulver, zum
50 g	Puderzucker		- Bestäuben; bis doppelte
180 ml	Halbrahm		- Menge

Die Kirschen abtropfen lassen, dabei ca. 50 ml des Saftes behalten. Den Amaretto über die Kirschen gießen und diese etwas marinieren lassen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren. Halbrahm (aus dem Kühlschrank!) steif schlagen und unter den Mascarpone ziehen. Den Boden einer ovalen oder eckigen Form (ca. 28 cm lang, 12 cm hoch) mit einem Drittel der Löffelbiscuits auslegen. Ein Drittel des Kaffees und etwas Kirschsaft darüber träufeln, dann ein Drittel der Kirschen darauf verteilen. Ein Drittel der Mascarponecreme darauf geben und glatt streichen. Diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen, zuoberst sollte Mascarponecreme sein. Form mit Folie zudecken und das Tiramisu einige Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestäuben.