

# Italienische Rezepte

## Ananas Tiramisu

Anzahl: 6 Portionen Gattung: Nachtisch, Obst, Italien, Dessert

---

		Biskuit	
3	Eier	2	Essl. Orangenlikör
90 g	Zucker	70 g	Mehl
	Salz	40 g	Speisestärke
		Likörcreme	
5	Blatt weiße Gelatine	4	Essl. Orangenlikör
3/8 Liter	Schlagsahne	1	Essl. Limettenschale (fein geraspelt)
4	Eigelb	2	Essl. Limettensaft
	Salz		
80 g	Zucker		
		Ananas	
1	kleine reife Ananas (800 g)	1/8 Liter	Orangenlikör
120 g	Zucker	40 g	Pistazienkerne (gehackt)

---

**Biskuit:** Die Eier trennen. Eigelb mit 60 g Zucker, 1 Prise Salz und Orangenlikör mit den Quirlen des Handrührers in 5-7 Minuten dick-schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. 1/3 Eischnee unter die Eigelbmasse rühren, den Rest Eiweiß darauf häufen. Mehl und Speisestärke darüber sieben, dann alles vorsichtig und gründlich mit einem Spatel mischen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Den Biskuit im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 175° (Gas 2, Umluft 160°) 15-20 Minuten backen. Gestürzt in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Deckel 1 cm dick abschneiden und anderweitig verwenden.

**Likörcreme:** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1/4 l Sahne aufkochen. Eigelb mit Salz und Zucker in 5-7 Minuten dick-schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Sahne zugießen. Die Masse bis zum Siedepunkt erhitzen und dann vom Herd nehmen. Jetzt Orangenlikör, Limettenschale und -Saft unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Die Creme etwa 1 Stunde kalt stellen, bis sie anfängt, auch in der Mitte zu gelieren. Die Creme dabei ab und zu durchrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unterziehen.

**Ananas:** Die Frucht schälen, den Strunk mit einem Ring Ausstecher entfernen. 3/4 der Frucht in dünne Scheiben schneiden und das restliche Fruchtfleisch pürieren, den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen und das Fruchtpüree kräftig ausdrücken. Den Zucker bei milder Hitze goldbraun karamellisieren, mit Ananassaft und Orangenlikör löschen und ohne Deckel 5-7 Minuten kochen lassen, bis der Karamell sich gelöst hat und die Sauce leicht dickflüssig ist. Den Biskuit auf einer Servierplatte mit etwa der Hälfte der Karamellsauce tränken, dann abwechselnd Likörcreme und Ananas auf den Biskuit türmen. Die Ananas dabei mit der restlichen Karamellsauce überziehen. Das Dessert mindestens 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit den gehackten Pistazien bestreuen.