



Kirschen-Tiramisu

- 1 Gratinform ca. 24x20 cm
- 3 Eigelb*
- 40 g Zucker
- 350 g Mascarpone
- 2 Zitronen, abgeriebene Schalen
- 3 Eiweiss*
- 40 g Zucker
- 1,5 Zitronen, Saft
- 200 g Löffelbiskuits
- 500 g Kirschen*, halbiert, entsteint
- Kakao- oder Schokoladenpulver zum Bestäuben

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 8 Portionen.

Crème: Eigelb mit Zucker 2-3 Minuten lang schaumig schlagen. Mascarpone, Zitronenschale dazugeben, kurz mischen. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen, unter die Crème heben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits auf den Formboden verteilen, mit der Hälfte des Zitronensaftes tränken. Die Hälfte der Kirschen, dann knapp die Hälfte der Crème darauf verteilen. Das Ganze wiederholen. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver bestäuben. Tiramisu frisch geniessen (rohe Eier!).