

Maroni-Tiramisu

Rezeptur für 10 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
Biskuit		
75	g	Mehl
75	g	Zucker
2	Stk	Ei
		Prise Salz
Maronicreme		
125	g	Mascarpone
75	g	Obers
25	g	Zucker
25	g	Eigelb
10	ml	Inländer Rum
125	g	Maronipüree
Tränke		
100	ml	Kaffee
25	ml	Inländer Rum
10	g	Zucker
1	Stk	Vanilleschote
2	Stk	Zeste von Orangen
180	g	Zwetschke, entsteint
Garnitur		
5	g	Kakaopulver
5	g	Zimtpulver



Vorbereitung

Eier trennen und aus Zucker und Eiweiß einen festen Schnee schlagen. Dotter und gesiebttes Mehl vorsichtig unterheben. Die Masse etwa 1,5 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufstreichen und bei ca. 200 °C goldgelb ausbacken. Nach dem Backen in löffelbiskuitgroße Stücke schneiden und bei 130 °C trocknen, bis sie fest und knusprig sind

Mascarpone und Maronipüree mit Vanillemark, Rum, Eigelb und Zucker glattrühren. Das geschlagene Obers unterheben und kaltstellen.

Aus allen Zutaten der Tränke in einem Topf zustellen und mit den Zwetschken ca. 5min köcheln.

Zubereitung

Die Biskuitstücke tränken und abwechselnd mit den Zwetschken und der Creme schichten. Kakao und Zimt mischen und die oberste Cremeschicht damit bedecken

Allergene

☒ Gluten
☐ Schalenfrüchte

☐ Krebstiere
☐ Sellerie

☒ Ei
☐ Senf

☐ Fisch
☐ Sesam

☐ Soja
☐ Sulfite

☐ Erdnüsse
☐ Lupinen

☒ Milch/Laktose
☐ Weichtiere