


Frozen-Erdbeer-Tiramisu

 30 Min. + 5 Std. gefrieren

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

400 g Erdbeeren 3 dl Vollrahm	Erdbeeren pürieren, Rahm steif schlagen.
300 g weisse Schokolade (Toblerone) 2 EL Vollrahm	Schokolade grob hacken, mit dem Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
3 frische Eigelbe 3 EL Zucker	Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Schokolade darunterühren.
3 frische Eiweisse 1 Prise Salz 9 Löffelbiskuits	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Eischnee mit dem Schlagrahm sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen, die Hälfte davon in die vorbereitete Form füllen. Erdbeerpüree unter die restliche Masse mischen, darauf verteilen, mit einer Gabel marmorieren. Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten auf die Masse legen. Tiramisu zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren.
100 g weisse Schokolade (Toblerone)	Von der Schokolade mit einem grossen Messer Späne abschaben. Tiramisu ca. 20 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, auf eine Platte stürzen, Folie entfernen, Schokoladespäne darüberstreuen.

Portion (%): 523 kcal, F 35 g, Kh 43 g, E 8 g

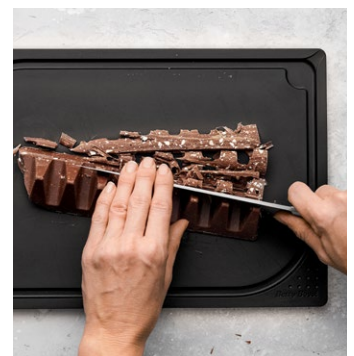
TIPP

Lässt sich vorbereiten

Tiramisu ca. 1 Woche im Voraus zubereiten, zugedeckt tiefkühlen.

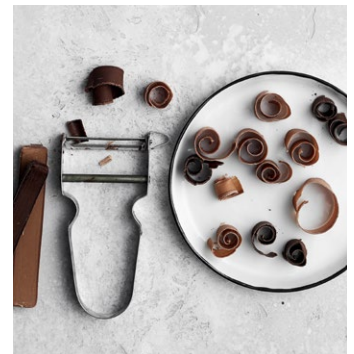
Hinweis

Resten von Tiramisu mit rohen Eiern nicht aufbewahren.



Mit Schokoladespänen verzieren

Schokolade (z. B. Toblerone, Crémant) auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem grossen Messer Schokoladespäne abschaben, Tiramisu damit verzieren.



Schöne Schokoladelocken

Damit Schokoladelocken besonders hübsch werden, braucht es eine eher weiche Schokolade (z. B. Torino-Stängel mit Nusscreme-Füllung, Kinder Schokolade). Schokolade mind. 30 Min. kühl stellen, danach lassen sich mit dem Sparschäler ganz einfach schöne Locken abschälen.

Rezept Betty Bossi

Fruchtige Tiramisu / 2019
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch