



Tiramisu mit Nougateis und Beeren



Rezept für 4 Personen :

Zutaten :

Tiramisu:

2 Eier, 50 g Zucker, 250 g Mascapone
1 cl Tia Maria, 1cl Grand Marnier, 100 ml Espresso
200 g Löffelbiskuit, Kakaopulver

Nougateis:

250 g Milch, 250g Sahne, 60 g Zucker, 6 Eigelbe, 100 g Nougat, 4 cl Amaretto
Für die Dekoration : 250 g Beeren je nach Saison, Schokoladensauce, Erdbeersauce

Zubereitung:

Tiramisu: Die 2 Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und in einem Wasserbad warm aufschlagen bei ca. 80 °C. Wenn Sie sich verbinden dann herunternehmen und auf Eiswasser wieder kalt schlagen, so dass das Volumen der Eier bleibt. Dann die Mascapone untermischen bis eine glatte Masse entsteht. Nun die Löffelbiskuits mit dem Espresso sowie den Spirituosen tränken und schichtweise in eine Form oder in Ringe einsetzen. Für 1 Stunde kalt stellen.

Nougateis: Die Milch und die Sahne mit dem Zucker aufkochen lassen und den Nougat darin auflösen. Nun das Gemisch in einer Schüssel mit den Eigelben geben und durch mixen. Danach alles auf dem Wasserbad zur Rose abziehen - bei ca. 85°C bindet das Eigelb. Nun die Masse durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen. In einer Eismaschine cremig frieren lassen.

Das Tiramisu mit den Beeren, Fruchtspiegel und dem Nougateis auf einem Teller anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Ihr
Stephan Schranz