

Erdbeer-Himbeer-Tiramisu

vorgestellt von Emily Gorden

ZUTATEN

Für die Biskuitböden:

4 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Mascarponecreme:

450 g Mascarpone
200 g Sahne
2 Eigelb
60 g Zucker
1 Päckchen
Sahnesteif

Für die Beerensoße:

150 g Erdbeeren
100 g Himbeeren
40 g Zucker
1–2 EL
Zitronensaft
1 TL Kartoffelmehl
+ 2 EL Wasser

Außerdem:

ca. 200 g Erdbeeren
(halbiert für den Rand)
ca. 100 g Erdbeeren
+ Himbeeren gemischt (für innen & Deko)
gefriergetrocknetes Erdbeerpulver



ZUBEREITUNG

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Eier und Zucker 8–10 Minuten dick cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (20 cm) füllen und 25–30 Minuten backen. Abkühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Creme Eigelb mit Zucker cremig rühren, dann Mascarpone unterrühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben.

Für die Soße Erdbeeren und Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen. Dann durch ein Sieb passieren. Kartoffelmehl mit Wasser glattrühren, in die Fruchtmasse einrühren und kurz andicken lassen. Abkühlen lassen.

Den unteren Boden rundherum mit halbierten Erdbeeren belegen. Mascarponecreme auf dem Boden verteilen, die gemischten Beeren darauf geben und etwas Soße darüber geben. Den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Creme darauf verteilen und leicht glatt streichen.

Die Torte mit frischen gemischten Beeren dekorieren und mit Erdbeerpulver bestäuben.