

Hier und heute



Zwetschgen-Tiramisu

Patissier Matthias Ludwigs variiert den italienischen Dessert-Klassiker „Tiramisu“ raffiniert mit pflückfrischen, regionalen Zwetschgen.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 4 bis 6 Dessertgläser

Zutaten für das Zwetschgenkompott

- 400 g Zwetschgen
- 25 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- (optional: 1 Schuss Portwein)

Zutaten für die Mascarponecreme

- 250 g Mascarpone
- 1/2 TL Zimt (optional)
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 200 g Sahne, cremig geschlagen

Sonstiges

- ca. 200 g Amarettini
- 30 g Kakaopulver

Zubereitung

Die Zwetschgen entsteinen und die Hälften jeweils vierteln. Mit Zucker, Zimt und optional Portwein kurz einkochen und gut abkühlen lassen. Das Kompott kann entweder stückig oder püriert verwendet werden. Für den typischen Tiramisu-Charakter empfiehlt Matthias Ludwigs jedoch die pürierte Variante.

Nun die Mascarpone mit dem Zimt glattrühren. Das Ei mit Zucker über einem Wasserbad warmrühren und dann cremig aufschlagen. Zuerst den Eischaum, dann die Sahne nach und nach unter den Mascarpone ziehen.

Die Amarettini (bis auf einige für die Deko) grob zerbröseln. Amarettinibrösel, Zwetschgenkompott und Mascarponecreme im Glas schichten, nach Belieben wiederholen und mindestens vier Stunden kaltstellen, besser über Nacht.

Zum Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Amarettini dekoriert servieren.

Tipp: Für noch mehr Aroma die Amarettini zusätzlich mit Espresso tränken.