

Hier und heute



Blaubeer-Tiramisu im Glas

Konditormeisterin Theresa Knipschild serviert ein sommerliches Blaubeer-Tiramisu im Glas mit karamellisierten Beeren, Mascarponecreme und einem Hauch Kaffee oder Orangensaft.

Rezept

Blaubeer-Tiramisu im Glas

von Theresa Knipschild für 4 bis 6 Gläser

Zutaten Blaubeeren

- 300 g Blaubeeren frisch oder TK-Ware
- 40 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 10 g Speisestärke
- 80 ml roter Traubensaft oder Rotwein

Zubereitung

Zucker mit Wasser in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren. Mit Rotwein oder Traubensaft ablöschen. Kurz köcheln lassen, bis sich das Karamell gelöst hat. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die köchelnde Flüssigkeit geben. Einmal unter Rühren aufkochen. Anschließend die Beeren hinzufügen, alles verrühren und circa 5 Minuten ziehen lassen. Vor dem Schichten ins Glas vollständig abkühlen lassen.

Zutaten Creme

- 250 g Mascarpone, alternativ Quark
- 200 g Joghurt, mit beliebigem Fettgehalt
- etwas Vanillemark nach Geschmack
- 40-70 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 12-16 Löffelbiskuits
- 100 ml starker Kaffee, abgekühlt oder Orangensaft

Zubereitung

Mascarpone und Joghurt mit Vanillemark glatt rühren, abschmecken und ggf. nachsüßen. Sahne mit Zucker aufschlagen. Die Sahne unter die Mascarpone Mischung heben. Die Löffelbiskuits grob zerkrümeln und auf die Gläser verteilen. Mit etwas Kaffee oder Orangensaft übergießen. Circa einen Esslöffel abgekühlte, eingekochte Blaubeeren in die Gläser geben. Die Mascarponecreme einschichten. Mit frischen Blaubeeren und Löffelbiskuitkrümeln abschließen.

Tipp: Vor dem Servieren einige Stunden kalt stellen – so kann das Tiramisu gut durchziehen.