

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Weißes Schokoladen-Erdbeer-Tiramisu

Zutaten

Für eine ovale Auflaufform (ca. 27x20 cm)

200 g Löffelbiskuits
500 g frische Erdbeeren
30 g Zucker
0,5 Zitrone (Saft und Abrieb)

Für die Creme:

4 Eigelb
85 g Zucker
45 ml Wasser
250 g kalter Mascarpone
150 g kalte Konditor- oder Schlagsahne
160 g VIVANI Weiße Vanille Schokolade
2 TL natürliches Vanilleextrakt

Für die Dekoration:

Schokoladenraspel von VIVANI Weiße Vanille Schokolade

So wird's gemacht

01 Als Erstes die Erdbeeren vorbereiten. Dazu die Früchte reinigen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Zitronensaft und -abrieb vermengen. Abgedeckt beiseitestellen und für etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

02 In der Zwischenzeit die weiße Schokolade vorsichtig in einem Wasserbad schmelzen lassen. Danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

03 Nun die Creme vorbereiten. Dazu in einem kleinen Topf Zucker in Wasser schmelzen und bis 120 °C aufkochen lassen (bis kleine Blasen aufsteigen). Dann die Herdplatte ausschalten.

04 Die Eigelbe in einen Standmixer füllen und auf hoher Stufe schlagen, alternativ ein Handrührgerät verwenden. Dann langsam den Zuckersirup unter ständigem Rühren dazu gießen. Insgesamt 4-6 Minuten schlagen, bis die Masse leicht und schaumig ist.

05 Einen Esslöffel der Creme unter den Mascarpone rühren, um ihn aufzulockern. Dann den Mascarpone sowie Vanilleextrakt zur Masse geben. Vorsichtig unterheben und in den Kühlschrank stellen.

06 Die Konditorsahne steif schlagen. Zur Creme geben und vorsichtig unterziehen. Dann die Creme zurück in den Kühlschrank stellen.

07 Nun die Erdbeeren abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Jetzt kann das Tiramisu geschichtet werden. Dazu jeden Löffelbiskuit von beiden Seiten kurz in den Erdbeersaft tauchen und in der Form zu einer einfachen Schicht legen. Nun die Hälfte der Creme darüber geben und glattstreichen. Dann eine Schicht Erdbeeren legen.

08 Den Vorgang wiederholen und je eine 2. Schicht Löffelbiskuits, Creme und Erdbeeren einschichten. Die Form abdecken und zum Festwerden für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

09 Vor dem Servieren das Tiramisu nach Belieben noch mit Schokoladenraspel dekorieren.