

-TEUFLISCHES WALDMENÜ-

BEELEBUBS LIEBLINGSNACHSPEISE: SCHRECKENERREGENDES WALDBEEREN TIRAMISU ZUM STERBEN LECKER

Das Tiramisu kann gut am Vortag zubereitet werden.

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 40 Min. **Wartezeit:** ca. 4 h **Gesamtzeit:** 4h 40 Min.

Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

400 g Waldbeeren
200 g Puderzucker, 200 ml Rotwein
2 EL Orangensaft
2 EL Likör (Kirschlikör)
2 EL Crème de Cassis
2 frische Eier, davon das Eigelb
2 EL Vanillezucker
2 EL Amaretto
300 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
200 g Löffelbiskuits
40 g Mandel(n) (Blättchen)

Zubereitung:

100 g Puderzucker in einer weiten Pfanne schmelzen bis er goldgelb wird. Karamell mit Rotwein löschen. Orangensaft, Kirschlikör und Cassis dazugeben. Den Sirup klar kochen, die Beeren darin wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Beeren im Sirup auskühlen lassen.

Das Eigelb mit 100 g Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto verquirlen, Mascarpone unterheben. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die Beeren aus der Pfanne heben. Die Hälfte der Löffelbiskuits im Sirup wenden und den Boden einer Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf streichen und die Beeren darüber streuen. Die restlichen Löffelbiskuite tränken und in die Form legen. Jetzt erst die Beeren und dann die Creme einfüllen. Die Mandelblättchen goldgelb rösten (ohne Fett!), mit 1 EL Puderzucker überstreuen und leicht karamellisieren. Den Tiramisu damit bestreuen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.