



BeO-Kochtipp

Tiramisu mit Holunderblütensirup

Zutaten

Biskuit

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl

Crème

- 200 g Mascarpone
- 300 g Speisequark
- 400 g Kastanienpüree
- 300 g Speisequark
- 2 El Kirsch
- 1 El Kastanienhonig oder anderer Honig
- 2.5 dl Rahm
- 3.5 dl starker Kaffee
- Kakao- oder Schokoladenpulver

Zubereitung

Für den Biskuit Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, Mehl begeben, zu einem glatten Teig rühren und auf einem grossen, mit Backtrennpapier belegten Backblech ausstreichen.

In der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofen 8 Minuten backen.

Für die Crème Mascarpone, Quark, Kastanienpüree, Kirsch und Honig gut miteinander vermischen, Rahm steif schlagen und unterziehen.

Erkalteten Bisquitboden in zwei gleich grosse, in eine Form passende Stücke schneiden.

Einen Teil in die Form legen, mit der Hälfte des Kaffees tränken, die Hälfte der Crème darauf verteilen, den zweiten Bisquitboden dazugeben, mit Kaffee tränken und die restliche Crème daraufgeben.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

