

Schwarzwälder-Tiramisu

Zutaten für 4-6 Personen

Biskuit

50	g	Schokolade, dunkel	Über dem Wasserbad schmelzen.
2		Eigelbe	
40	g	Zucker	Ei mit Zucker zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Schokolade und Eimasse zusammenrühren.
50	g	Mehl	
1	TL	Kakaopulver	Mehl und Kakao auf Schokoladenmasse sieben.
30	g	Butter, geschmolzen	Butter begeben und sorgfältig mischen.
2		Eiweiss	Steif schlagen.
20	g	Zucker	Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen bis eine glänzende Masse entstanden ist. Eischnee portionenweise unter die Schokolade ziehen. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 10 Minuten backen. Biskuit auskühlen lassen, vom Backpapier trennen und in 1cm Würfel schneiden.

Kirschen

250	g	Kirschen	Halbieren, entsteinen (alternativ Weichseln aus dem Glas)
3	EL	Zucker	
3	EL	Kirsch	Kirschen eine Stunde marinieren.

Mascarpone Creme

150	g	Mascarpone	
2	EL	Zucker	Mascarpone mit dem Zucker verrühren.
1.5	dl	Rahm	Steif schlagen und unter den Mascarpone ziehen.

Fertigstellen

2	EL	Schokoladenspäne	Lagenweise Kirschen, Biskuitwürfel, Mascarpone-Creme und Schokoladenspäne in Gläser schichten.
---	----	------------------	--