

Holunderblüten-Tiramisù

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: mind. 5 Std.
für eine Form von ca. 2 Litern

- | | |
|---|---|
| 1 Esslöffel Holunderblüten-Sirup | alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist |
| 2 Esslöffel Puderzucker | |
| 2 frische Eigelb | |
| 250 g Mascarpone | alles darunter rühren |
| 180 g Crème fraîche | |
| 3 Esslöffel Holunderblüten-Sirup | |
| 2 frische Eiweiss | zusammen steif schlagen |
| 1 Prise Salz | |
| 2 Esslöffel Puderzucker | beigeben, kurz weiterschlagen, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, kühl stellen |
| | |
| 1 ½ dl warmes Wasser | verrühren, bis sich der Sirup aufgelöst hat |
| 5 Esslöffel Holunderblüten-Sirup | |
| ca. 150 g Löffelbiskuits | die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten auf den Boden der Form legen |
- Einfüllen:** die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen, zweite Hälfte der Biskuits einzeln in die Flüssigkeit tauchen, darauf legen, mit restlicher Creme bedecken, glatt streichen. Zugedeckt mindestens 5 Std. kühl stellen.
- wenig **weisse Schokolade**, gehobelt zum Verzieren
nach Belieben **Holunderblüten-Sirup** dazu servieren

Servieren: Tiramisù in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten, verzieren, evtl. etwas Holunderblütensirup darüber giessen.

Hinweis: Resten des Desserts sofort wieder in den Kühlschrank stellen, Haltbarkeit: 1 Tag.

Lässt sich vorbereiten

Tiramisù 1 Tag im Voraus zubereiten, dann aber Resten nicht mehr aufbewahren.

