

## Schwarzwälder-Tiramisu

🕒 30 Min. + 2 Std. kühl stellen

Für eine Form von ca. 2½ Litern

<b>800 g tiefgekühlte Kirschen</b>	Kirschen in einem Sieb über einer Schüssel antauen. Entstandenen Saft (ca. 4 EL) auffangen, mit dem Kirsch verrühren.
<b>3 EL Kirsch</b>	
<b>5 EL Zucker</b>	Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone darunterrühren.
<b>2 frische Eigelbe</b>	
<b>500 g Mascarpone</b>	
<b>2 frische Eiweisse</b>	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
<b>1 Prise Salz</b>	
<b>2 EL Zucker</b>	
<b>230 g Schokolade-Löffelbiskuits (siehe unten)</b>	Löffelbiskuits, Kirschflüssigkeit, Kirschen und Mascarpone-Masse abwechslungsweise in die Form schichten. Tiramisu zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
<b>70 g Schokoladespäne</b>	Schokoladespäne über das Tiramisu streuen.

Portion (%): 597kcal, F 36 g, Kh 53 g, E 12 g

### TIPP

**Schneller gehts:** Gekaufte helle Löffelbiskuits oder einen gekauften Schokoladebiskuitboden verwenden.

**Varianten:** Statt tiefgekühlte Kirschen Sauerkirschen aus dem Glas verwenden. Statt Kirsch Wasser verwenden.

**Hinweis:** Resten von Tiramisu mit rohen Eiern nicht aufbewahren.



## Löffelbiskuits

🕒 20 Min. + 15 Min. backen

Ergibt ca. 30 Stück

<b>3 frische Eiweisse</b>	Ofen auf 160 Grad (Heissluft) vorheizen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelbe mit dem Schwingbesen darunterziehen. Mehl dazusieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
<b>1 Prise Salz</b>	
<b>70 g Zucker</b>	
<b>3 frische Eigelbe</b>	
<b>90 g Mehl</b>	
	Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, Streifen von je ca. 7 cm Länge auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
	<b>Backen:</b> ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 28kcal, F 1g, Kh 4g, E 1g

### TIPP

**Schokolade-Löffelbiskuits:** 2 EL Kakaopulver mit nur 80g Mehl mischen.

**Varianten: Zum Aromatisieren der Löffelbiskuits:** 1 TL Zimt oder abgeriebene Zitronenschale mit dem Mehl mischen.

**Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

