

Himbeertiramisu von i.battiston@...

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://youtu.be/r0b5yiUwOTA>

4.0 Stück Eier	Eiweiss von Eigelb trennen
1.0 Prise Salz	Zu Eiweiss hinzufügen, Eiweiss steif schlagen & kühl stellen oder einfach gleichzeitig wie Mascarpone Creme machen & unmittelbar unterrühren
150 g Zucker	zu Eigelb hinzufügen, mit Rührgerät mixen bis weisslich & schaumig
500 g Mascarpone	zu Eigelb-zucker Mischung hinzufügen und nochmals mit Rührgerät mixen, steifgeschlagenes Eiweiss langsam & vorsichtig nacheinander unterrühren
500 Liter Orangensaft	
40 Stück Löffelbiscuits (100g)	in Orangensaft tauchen oder Schicht Löffelbiscuit mit Orangensaft übergiessen, in Form legen und mit Mascarponecreme + Himbeeren etwa 2 Schichten machen & wenn möglich kühl stellen
400 g Himbeeren (tiefgekühlt)	oder evt frische Himbeeren zusammen mit Mascarponecreme schichten + schön als Topping
25 g Kakaopulver	wenn erwünscht: vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen oder nur mit Himbeeren