



hr1-DOLCE VITA

## Dani & Roland Trettl Beeren-Tiramisu

### ZUTATEN:

#### Mascarpone-Erdbeer-Creme:

4 Eigelb  
100 g Zucker  
5 g frische Basilikumblätter  
500 g Mascarpone  
100 g frische Erdbeeren

#### Sloebery-Gin-Himbeer-Tränke:

20 g Himbeersirup  
100 ml Wasser  
100 g frische Himbeeren  
50 ml Sloebery-Gin

#### Beeren-Tiramisu:

Sloebery-Gin-Himbeer-Tränke (s. Teilrezept)  
1 Packung Löffelbiskuits  
Mascarpone-Erdbeer-Creme (s. Teilrezept)  
20 g Himbeerpulver

### ZUBEREITUNG

#### Mascarpone-Erdbeer-Creme:

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker mithilfe des Handrührgeräts einige Minuten cremig aufschlagen. Die Basilikumblätter fein schneiden und zusammen mit dem Mascarpone zu der aufgeschlagenen Creme geben. Alles mit dem Handrührgerät cremig verrühren. Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und unter die Creme heben.

#### Sloebery-Gin-Himbeer-Tränke:

Den Himbeersirup mit Wasser aufgießen. Die frischen Himbeeren zugeben und mit dem Stabmixer fein mixen. Den Sloebery-Gin zugeben und vermischen.

#### Beeren-Tiramisu:

Die Sloebery-Gin-Himbeer-Tränke in eine flache Schale gießen. Die Löffelbiskuits einlegen und ziehen lassen, dann wenden und erneut ziehen lassen. Die Löffelbiskuits nicht zu lange tränken, diese sollen im Kern nicht vollständig von Tränke durchzogen sein, da sie im fertigen Tiramisu noch nachziehen. In eine rechteckige Glasform als erste Schicht etwas Mascarpone-Erdbeer-Creme einfüllen und gleichmäßig verteilen. Dann die getränkten Löffelbiskuits eng aneinander einschichten und mit Mascarpone-Erdbeer-Creme bedecken. Erneut eine Schicht getränkte Löffelbiskuits einlegen und mit der restlichen Mascarpone-Erdbeer-Creme gleichmäßig bedecken. Das Himbeerpulver in ein Sieb geben und das Tiramisu damit reichlich übersieben. Das Beeren-Tiramisu 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

*Tipp: Sollte etwas Sloeberry-Gin-Himbeer-Tränke übrig bleiben, diese in einem gekühlten Cocktail verwenden.*

Rezept aus dem Buch:

**Dani & Roland Trettl**

**Kochen zu zweit – Rezepte für genussvolle Momente**

Penguin Random House Verlagsgruppe

ISBN 978-3-517-09992-7