

Cheesecake Tiramisu

Platzhalter für ein Foto

Rezept aus Alta Scuola di Cucina Kenwood 12/2017
und aus dem Italienischen übersetzt

für 4 -6 Personen

Zutaten:

Für die Mascarponecreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

100 gr. frische Sahne

250 gr. Mascarpone

Für die Schokoladencreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

200 gr. frische Sahne

130 gr. Bitterschokolade

Für den Zusammenbau:

300 gr. Löffelbiskuit

4 Scheiben Biskuitboden mit 8 cm Durchmesser

Dunkler Kakao

1 Glas gezuckerter Espresso

300 gr. frische Sahne

Zubereitung:

Auf einer Platte 4-6 Patisserieringe mit 8 cm Durchmesser aufstellen.

In die Mitte von jedem Ring eine Biskuitbodenscheibe legen und mit dem Espresso bepinseln.

Die Löffelbiskuits am Rand der Ringe verteilen, so dass sie alle nebeneinander stehen.

Mascarponecreme:

Mit dem Ballonschneebesen die Eigelb aufschlagen, bis das Volumen sich vergrößert hat und schön schaumig ist.

In eine Kasserolle Wasser und Zucker geben und die Temperatur auf 121 Grad bringen.

Diesen Sirup langsam in das Eigelb laufen lassen, während dessen weiter mit dem Ballonschneebesen rühren, bis zum vollständigen Erkalten der Masse.

Jetzt den Mascarpone mit dem Schneebesen einrühren, bis alles cremig ist. Dann die halb-geschlagene Sahne zufügen.

Diese Creme auf den Biskuitscheiben verteilen und zwei Stunden in Kühltruhe/Gefrierfach kühlstellen.

In der Zwischenzeit die Schokoladencreme zubereiten:

Eigelb in der Schüssel mit dem Ballonschneebesen aufschlagen.

In einer Kasserolle Wasser und Zucker zufügen und auf 121 Grad erhitzen.

Den Sirup nun wieder den Eigelb zugeben, wie es auch schon bei der Mascarponecreme gemacht wurde.

Die Sahne halb aufschlagen und im Kühlschrank kühl stellen.

Nun die Schokolade grob zerkleinert im Wasserbad schmelzen. Arbeitet ein Viertel der Sahne in der warmen Schokolade unter und mischt, bis die Masse glänzend und elastisch wird.

An diesem Punkt vorsichtig die Mischung aus Eigelb und Sirup zufügen.

Mischt jetzt die restliche Sahne vorsichtig der Mischung unter (in 2-3 Portionen), immer von unten nach oben mischend. Alles auf die Mascarponecreme laufen lassen, so dass die nächste Schicht entsteht und nun bitte die Ringe mit Füllung nochmals für zwei Stunden in die Kühltruhe/Gefrierfach geben.

Wenn ihr das Dessert serviert, schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebesen auf. Entnehmt das Halbgefrorene aus dem

Gefrierschrank, entfernt vorsichtig die Ringe und verformt das Dessert indem ihr großzügig löffelweise Sahne verteilt und das Dessert mit Kakaopulver bestreut.