

Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör "VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu"

Zutaten

Die Königin der Süßspeisen. Alexandra Lang. Neue Eierlikör Dessert Rezepte mit der Pâtissière des Jahres.

- bestes Eierlikördessert mit Himbeeren "VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu"



Zutaten:

(für 12 Desserts)

Creme - VERPOORTEN Himbeer Tiramisu:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Mascarpone

125 ml geschlagene Sahne

4 Blatt eingeweichte Gelatine

50 g Puderzucker

80 g Eigelb

Frische Himbeeren

Biskuit-Tränke - VERPOORTEN Himbeer Tiramisu:

80 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Kaffee

20 g Zucker

Sonstiges: Biskuitboden, Kakao

Zubereitung

Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör - Creme Teil 1/2:

Eigelb mit Puderzucker auf dem Wasserbad warm aufschlagen, danach auf dem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Eigelb-Creme mit Mascarpone-VERPOORTEN-Creme zusammen verrühren. Eingeweichte Gelatine in wenig Wasser erwärmen und unter die Creme rühren. Geschlagene Sahne unterheben.

Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör - Biskuit-Tränke Teil 2/2:

Kaffee, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker miteinander verrühren. In einem Ring von 7 cm Durchmesser und 4 cm Höhe oder in einem Glas das Tiramisu schichtweise einsetzen: 1. Biskuit (leicht getränkt), 2. Creme, 3. Biskuit (leicht getränkt), 4. Creme, 5. mit Himbeeren garnieren (siehe Rezeptbild), 6. Kakaopulver (kurz vor dem Servieren).

[Link zum Rezept: Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör "VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu"](#)

Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör "VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu"

Nur manche mögen´s heiß – aber alle mögen´s süß!

Das weiß Alexandra Lang und machte sich mit ihrer Liebe zum kulinarischen Detail, mit ruhiger Hand und ihrer Extraportion Kreativität zur Königin der Süßspeisen: Nach einer Konditor-Ausbildung arbeitete sie in mehreren Hotels und Restaurants auf internationalem Niveau. Schnell zeigte sich bei der Tochter des Sterne-Kochs Manfred Lang die besondere Begabung fürs Süße.

Sie avancierte zum »Chef de Pâtissier« am Capella Schlosshotel, Velden, und am Romantik Hotel Residenz am See, Meersburg.

Die Gastro-Kritiker des Busche-Verlags haben die gerade mal 25-jährige Dessert-Künstlerin kürzlich zur »Pâtissière des Jahres« ausgerufen.

Eine besondere Auszeichnung: Sie ist die erste Frau, die diesen Titel tragen darf!

[Link zum Rezept: Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör "VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu"](#)