

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 - Eierlikör 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 - Eierlikör Himbeer Tiramisu:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 ml Kaffee
20 g Zucker
Sonstiges: Biskuitboden, Kakao

6 Dessertringe à 7 x 5 cm

Zubereitung

Eierlikör Himbeer Tiramisu - Creme Teil 1/2:

Gelatine einweichen. Eigelb mit Puderzucker auf einem Wasserbad warm aufschlagen, danach auf einem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mascarpone und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Eigelb-Creme mit Mascarpone-VERPOORTEN-Creme vermengen. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen, ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Zügig mit der Creme vermengen und geschlagene Sahne unterheben.

Eierlikör Himbeer Tiramisu - Biskuit-Tränke Teil 2/2:

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

[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"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (3/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de