Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu

- **Küche:**Deutsch, Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });

Das **Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu** ist dem Klassiker Schwarzwälder Kirschtorte nachempfunden: Eine tolle badische Tiramisu-Interpretation. Es schmeckt cremig-saftig und ist am nächsten Tag sogar noch besser zu genießen, weil sich über Nacht die Aromen entfalten.
Das Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu ist auch für Kinder ein ideales Dessert, wenn man das Kirschwasser weg lässt.Für Liebhaber von Desserts mit Kirschwasse haben wir auch edles Rezept für ein schnellgemachtes Schwarzwälder Kirschwasser Parfait. Und nicht nur als Tiramisu ist die Schwarzwälder Kirsch-Torte ein wahrer Gaumenschmaus. Auch in Form von Schwarzwälder Kirsch-Muffins oder Schwarzwälder Kirsch-Becher eignet sich die leckere Tortencreme hervorragend für ein Fingerfood-Büfett.

Zutaten

- 200 g Löffelbiskuits
- 300 g Sauerkirschen aus dem Glas
- 250 g Mascarpone
- 125 ml kalter Espresso
- 2 Eier, getrennt
- 3 EL Kirschgeist
- 75 g Zucker
- 50 g Gelierzucker
- 2 EL Kakaopulver zum Bestäuben
- 3 - 4 EL fein geraspelte Zartbitter - Schokolade zum Bestreuen
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hälfte der Kirschen mit dem Gelierzucker 4 min. sprudelnd kochen und mit dem Stabmixer pürieren, restliche Kirschen dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad dick – cremig aufschlagen, Mascarpone und Kirschwasser unter heben, etwas abkühlen lassen. Das mit einer kleinen Prise Salz steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Schritt3

Die Löffelbiskuits in eine passende Auflaufform oder Dessertschale legen und mit Espresso – Mischung beträufeln. Das Ganze abwechselnd mit den Kirschen und der Creme schichten, zunächst kalt stellen.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren mit Kakapulver bestäuben und mit der fein geraspelte Zartbitter – Schokolade bestreuen.

Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu: Was es mit der Kirsche auf sich hat

Wahre Dessertliebhaber bevorzugen in der Küche in der Regel Süßkirschen und vertrauen auf den natürlich-süßen Zucker. Bei der Schwarzwälder Kirschtorte oder wie hier, dem Tiramisu, werden Sauerkirschen verwendet.
Diese enthalten von Natur aus weniger Zucker und einen höheren Säuregehalt. Damit eignet sich die Sauerkirsche hervorragend für das süße Schwarzwälder Tiramisu, da es toll mit der süßen Sahne harmoniert und eine weitere aromatische Geschmacksnote eröffnet.

Rezeptart: Badisch, Cremes / Mousse, Desserts, Deutsche Küche, Sonstiges **Tags:** dessertklassiker, einfach und schnell, schwarzwälderkirschtiramisu

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)508
- KH (g)58
- Eiweiß (g)14
- Fett (g)24
- Ballast (g)10

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirsch-tiramisu/