



Erdbeer-Tiramisu mit Pistaziencreme

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für sechs bis acht Portionen):

400 ml Vollmilch
100 g Eigelb (ca. 6 Eier Grösse L)
190 g Zucker
60 ml Wasser
400 g frischer Mascarpone
400 g frische Sahne
190 g Pistaziencreme
500 g frische Erdbeeren
Mark von 1 Vanillestange
400 g Pavesini (italienische Kekse, alternativ Savoirdi)
50 g gemahlene Pistazien

Hilfsmittel: Thermometer

Zubereitung:

Die Erdbeeren pürieren und zur Seite stellen. Die Sahne schlagen und die streichfähige Pistaziencreme unterheben. Die Eigelbe mit dem Vanillemark in eine große Schüssel geben. In einem kleinen Topf das Wasser mit dem Zucker auf 121 Grad erhitzen. Nun das Eigelb mit der Vanille langsam schaumig schlagen und nach und nach den heißen Zuckersirup dazugeben. Mit etwas Geduld die Eier-Zucker-Masse so lange schlagen, bis sie abgekühlt und schön cremig ist. Jetzt die Mascarpone von unten nach oben vorsichtig untermischen. Danach die Pistaziensahne vorsichtig unterheben und zur Seite stellen.

Eine rechteckige Auflaufform mit einer dünnen Schicht Creme ausfüllen. Die Pavesini in die kalte Milch tunken und auf die Cremeschicht legen, danach eine dünne Schicht Erdbeerpüree darauf verteilen. So lange fortfahren, bis vier bis fünf Schichten gelegt sind, abhängig von der Größe der Auflaufform. Je mehr Schichten, desto fluffiger und leichter das Dessert. Alternativ kann man das Erdbeer-Tiramisu in servierfertigen Gläsern schichten.

Im Kühlschrank mindestens vier Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit den gemahlenden Pistazien bestreuen.