

Dezember: Kirschtiramisu mit Mandeln

Die Weihnachtsedition des allseits beliebten Klassikers



DAS BRAUCHEN SIE:

Zutaten für die gebrannten Mandeln

für 4 Personen als Nachspeise

- 200 g ganze Mandeln
- 160 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 ml Wasser

Zutaten für das Kirschtiramisu

für 4 Personen als Nachspeise

- 1 Packung Löffelbiskuit
- 1 großes Glas eingelegte Sauerkirschen
- 200 g Schlagsahne
- 500 g Mascarpone
- 250 ml Kaffee
- 4 cl Amaretto oder 4-5 Tropfen Bittermandelaroma
- 2 EL Speisestärke
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Kakao

UND SO GEHT'S: GEBRANNT MANDELN

1. SCHRITT

Alles in die Pfanne

Geben Sie alle Zutaten für die gebrannten Mandeln in eine Pfanne.

2. SCHRITT

Aufkochen

Kochen Sie die Mischung unter ständigem Rühren bei hoher Hitze auf.

3. SCHRITT

Keine Panik

Das Wasser verdunstet nun langsam und der Zucker bildet milchige Kristalle. Reduzieren Sie die Hitze etwas und rühren Sie geduldig weiter bis der Zucker wieder flüssig wird und sich um die Mandeln legt.

4. SCHRITT

Auskühlen

Sobald keine Zuckerkrystalle mehr am Pfannenboden zu sehen sind und der geschmolzene Zucker vollständig an den Mandeln haftet, breiten Sie die Mandeln zum Auskühlen auf einem Backpapier aus.

KIRSCHTIRAMISU

1. SCHRITT

Kirschen gelieren

Geben Sie die Kirschen mit Sud in einen Topf und geben Sie ca. ein Drittel des Zucker hinzu. Kochen Sie beides auf. Sobald die Flüssigkeit kocht, mischen Sie die Speisestärke mit 4 EL Wasser und binden Sie die Kirschen damit ab. Nehmen Sie die Kirschen vom Herd und lassen sie sie abkühlen.

2. SCHRITT

Löffelbiskuit tränken

Legen Sie eine Auflaufform mit Löffelbiskuit aus und tränken Sie den Biskuit mit der Mischung aus Amaretto und Kaffee. Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Amaretto einfach durch 4-5 Tropfen Bittermandel ersetzen.

3. SCHRITT

Kirschen verteilen

Verteilen Sie die ausgekühlten Kirschen auf dem Löffelbiskuit.

4. SCHRITT

Mascarponecreme

Schlagen Sie die Sahne, den Mascarpone, den restlichen Zucker und den Vanillezucker miteinander auf und verteilen Sie die Mascarponecreme anschließend auf den Kirschen.

5. SCHRITT

Abkühlen lassen

Lassen Sie das Tiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend können Sie das Tiramisu mit dem Kakao bestäuben.

6. SCHRITT

Anrichten und Servieren

Hacken Sie ein paar der gebrannten Mandeln und geben Sie diese unmittelbar vor dem Servieren auf das Tiramisu. Und jetzt: GENIEßEN!