



Erdbeer-Tiramisu mit Pistaziencreme von Stefania Lettini

Zutaten (für 6 bis 8 Personen):

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

Hilfsmittel:

Thermometer Zauberstab

Zubereitung:

Die Erdbeeren pürieren und zur Seite stellen. Die Sahne schlagen und die streichfähige Pistaziencreme unterheben. Die Eigelbe mit dem Vanillemark in die Schüssel der Küchenmaschine geben und etwa drei bis vier Minuten schaumig schlagen.

In einem kleinen Topf das Wasser mit dem Zucker auf 121°C erhitzen. Dann langsam den heißen Zuckersirup in die schaumig-geschlagene Eier-Zucker-Masse einrühren und so lange schlagen bis sie abgekühlt und schön cremig ist. Nun den Mascarpone von unten nach oben vorsichtig untermischen.

Danach die Pistaziensahne vorsichtig unterheben und zur Seite stellen. Eine rechteckige Auflaufform zunächst mit einer dünnen Schicht Creme ausfüllen und dann damit beginnen die Pavesini in die kalte Milch zu tunken und dann auf die Cremeschicht legen.

Nach der Cremeschicht eine dünne Schicht Erdbeerpüree 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.

Im Kühlschrank nun mindestens vier Stunden kalt stellen. Herausholen, mit den gemahlenden Pistazien bestreuen und servieren.

Tipp:

Alternativ kannst Du auch schon das Erdbeer-Tiramisu in servierfertigen Gläsern schichten.