

Tiramisu mit Rotweinzwetschgen



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Diese fruchtige Tiramisuvariante des Klassikers, in der herbstlichen Zwetschgen Saison sollten sie einmal versuchen, sie werden begeistert sein!

Ich nehme dafür die kleinen, festen „Backzwetschgen“, statt Pflaumen, weil sie nicht soviel Saft ziehen, reichlich Mascarpone und geschlagenes Eiweiß und keine Schlagsahne. Natürlich kann man auch die Mascarpone teilweise durch Magerquark ersetzen.

Der Geschmack ist unvergesslich!

Zutaten

- 500 reife, aber noch feste Zwetschgen, gewaschen, entsteint
- 100 ml trockener Rotwein
- 120 g Zucker, ev. etwas mehr
- Abrieb ½ Zitrone
- ½ Tl Zimtpulver
- 3 El Amaretto oder Zwetschgenbrand
- 400 g Mascarpone
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 Tütchen Vanillezucker

- Kakao zum Bestäuben Kakao zum Bestäuben 100 g Löffelbiskuits

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Hälfte des Zuckers in einem ausreichend großen Topf zu einem hellbraune Karamell brennen und mit dem Rotwein aufgießen. „Sirupartig“ einkochen lassen und die Pflaumen dazu geben. Zitronenabrieb und Zimt dazu geben, 4 - 5 min. bei geschlossenem Deckel bissfest und nicht zu weich garen.

Schritt2

Auf einem Küchensieb abgießen, den Saft auffangen. Den Saft etwas einkochen lassen und mit Amaretto oder Zwetschgenbrand versetzen.

Schritt3

Den Boden der Tiramisu - Form mit dem Löffelbiskuit auslegen und mit dem konzentrierten Pflaumensaft bestreicht. Darüber die Früchte gleichmäßig verteilen.

Schritt4

Mascarpone mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren und das Eiweiß in 2 Schritten locker unterheben. Auf den Biskuits glatt verstreichen, in Klarsichtfolie 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen. Kurz vor dem Servieren „üppig“ mit Kakaopulver bestäuben.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Partyrezepte, Vegetarisch **Zutaten:** Amaretti, Biskuit, eier, Mascarpone, Rotwein, Zimt, Zitrone, Zwetschgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiramisu-mit-rotweinzwetschgen/>