

Pilz-Tiramisu

Zutaten für 4 Portionen:
Das Tiramisu sollte am
Vortag zubereitet und im
Kühlschrank aufbewahrt
werden.

150 g Pilze
1,5 dl Wasser
120 g Zucker
1 EL Zitronensaft
2 Eigelb
40 g Zucker
1 Zitrone, nur Schale
1 Orange, nur Schale
200 g Mascarpone
2 Eiweiss, steif geschlagen
1 Blatt Gelatine
1 Tasse Espresso-Kaffee
ca. 30 Löffelbiscuits

Pilze fein schneiden. Wasser, Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten aufkochen. Pilze kalt abspülen, abtropfen und sofort zum Sirup geben. Aufkochen, während 10–15 Minuten leicht köcheln und anschließend auskühlen, absieben und abtropfen lassen. Gelatine in wenig Wasser einweichen. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schlagen, bis die Masse sämig wird. Schüssel in kaltes Wasser stellen, weiter rühren bis die Creme abgekühlt ist. Von der Zitronen- und Orangenschale Zesten schneiden oder raffeln. Mascarpone und eingeweichte Gelatine unter die Creme rühren. Das steifgeschlagene Eiweiss darunterziehen. Löffelbiscuits in eine Gratinplatte legen. Mit Kaffee beträufeln. Ein Viertel der Pilze darauf verteilen. Mit Mascarponecreme bedecken. Pilze und Creme in weiteren zwei Schichten auftragen. Kalt stellen und vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestreuen.

Dieses klassische italienische Dessert, mit den süßen Pilzen veredelt, ist eine einzigartige Augen- und Gaumenfreude für alle Pilzliebhaber!

