

Tiramisu-Herz mit Beerengelee



Bis 30 Min.



Normal



Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits bodenbedeckt in eine handelsüblichen Herzbackform hineingeben und mit Amaretto und Limoncello beträufeln.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Schlagsahne fest schlagen.
4. **GOLDSTEIG Mascarpone** und **GOLDSTEIG Ricotta** glattrühren. Die Masse mit Vanillezucker, Zucker, Espresso, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.
5. Die Gelatine in wenig heißem Wasser auflösen und unter ständigem Rühren unter die Masse bringen. Die fest geschlagene Sahne unterziehen.
6. Die Creme über die Löffelbiskuits geben bis sie 1 cm verdeckt sind, danach erneut mit Löffelbiskuits bestücken und mit Amaretto und Limoncello beträufeln. Die restliche Creme über der zweiten Schicht aus getränkten Löffelbiskuits verteilen und glattstreichen.
7. Anschließend das Herz für 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für das Beerengelee

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Rotwein mit dem Läuterzucker bis zu 400 ml reduzieren und die Gelatine unterrühren.
3. Die frischen Beeren unterheben und ziehen lassen. Zum Schluss das Beerengelee auf die angezogene Creme geben und nochmals 30 Min. kalt stellen.

Zutaten



Für 10 Personen:

Für die Tiramisucreme:

- 400 g Löffelbiskuits
- 330 ml Schlagsahne
- 250 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 250 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 120 ml Espresso
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Zitronensaft mit Abrieb
- Amaretto und Limoncello

Für das Beerengelee:

- 300 ml Orangen-Läuterzucker (1:1 Zucker und Orangensaft verkocht)
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Liter Rotwein
- 500 g frische Beeren

