

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

August: Tiramisu-Schnitte mit Melone und Pistazien

Ein Klassiker neu interpretiert: Das frische Melonen-Püree gibt dem Tiramisu eine sommerliche Note – und Farbe!

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

Zutaten

500g Mascarpone
1dl Vollrahm, geschlagen
90g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Amaretto
3dl starken, kalten Kaffee
2 EL Honig
200g Löffelbiskuits
1 EL Butter
Kakaopulver
Backpapier
1 Melone
1 EL Zucker
2 EL Pistazien



VORBEREITUNG

Schritt 1

Puderzucker mit Amaretto und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen, dann die Mascarpone dazugeben und gut umrühren. Dann den geschlagenen Vollrahm unterheben und alles kaltstellen.

Schritt 2

Die Löffelbiskuits in eine Gratinform oder flache Schale geben und mit dem Kaffee und dem Honig marinieren. Anschliessend die Mascarpone-Masse auf den Biskuits verteilen und mit einem Spachtel glatt streichen. Zuletzt das Backpapier mit Butter einreiben und als Schutz auf die Mascarpone legen. Auf diese Weise bleibt die Oberfläche schön glatt und trocknet nicht aus. Das Tiramisu 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit kann das Melonen-Püree vorbereitet werden: Dazu die Melone schälen, entkernen und zusammen mit 1 EL Zucker in einem Massbecher pürieren. Die Pistazien klein hacken und kurz rösten – das sorgt für besonders viel Geschmack!

Schritt 4

Vor dem Anrichten das Tiramisu kurz ins Gefrierfach stellen, so kann es besser in Stücke geschnitten werden. Dann portionieren und das Tiramisu auf einen Teller legen, mit etwas Kakaopulver bestäuben. Zum Schluss das Melonen-Püree dazugeben und mit den Pistazien dekorieren.

Tipp: Anstelle von Amaretto kann auch ein anderer Likör wie z.B. Malibu oder Grappa verwendet werden.