

## Erdbeer-Tiramisu

Für vier bis sechs Personen

500 g Erdbeeren

200 g Sahne

1 Vanilleschote

3 sehr frische Eigelb

3 Esslöffel Puderzucker

250 g Mascarpone

frisch gepresster Saft  
von 2 Orangen

ca. 150 g Löffelbiskuits

1 Esslöffel Kakaopulver

Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, entkernen und klein schneiden. Die Sahne steif schlagen.

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät in 3–4 Minuten cremig aufschlagen. Erst den Mascarpone unterrühren, dann die Schlagsahne unterheben.

Den Orangensaft in eine flache Schale geben. 2 Esslöffel Mascarponecreme in eine eckige Form geben und auf dem Boden verstreichen. Die Löffelbiskuits jeweils einige Sekunden in den Orangensaft tauchen und dicht an dicht auf die Mascarponecreme legen. Darauf die Hälfte der Mascarponecreme und alle Erdbeeren schichten. Eine weitere Lage in Orangensaft getränkte Biskuits einlegen, die übrige Mascarponecreme darauf geben und glatt streichen. Mit einem Löffelrücken dekorative Dellen in die Oberfläche drücken. Die Form mit Folie abdecken und für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren das Kakaopulver über das Tiramisu sieben.

Florian Brummer (Seite 211) mag keinen Alkohol in Desserts. Wer nichts dagegen einzuwenden hat, kann je 2–3 Esslöffel Orangenlikör unter die Erdbeerstückchen und den Orangensaft mischen.



## Kirsch-Clafoutis

Für vier Personen

400 g Süßkirschen

4 Eier

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Crème fraîche

150 ml Milch

100 g Mehl

etwas Butter für die Form

Puderzucker

Die Kirschen waschen und entstielen. Eine Auflaufform für vier Personen mit Butter ausstreichen.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Eier in einer Rührschüssel mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Crème fraîche und Milch unterrühren. Das Mehl darafsieben und mit einem Teigspatel unterziehen.

Die Kirschen unter den Teig mischen und alles in die Form gießen. In den heißen Ofen schieben (Mitte, Umluft 160°) und in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Lauwarm abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestauben.