

Zutatenliste

Kokos-Kirsch-Tiramisu

Anzahl	Einheit	Zutat
1	Päckchen	Kokos-Zwieback
1.00	Glas	Schattenmorellen
500.00	g	Mascapone
4.00	Stück	Eigelb
2.00	Stück	Eiweiß
100.00	g	Zucker
40.00	ml	Amaretto oder Amarettosirup (für die Kindervariante)
150.00	g	Kokosraspeln
30.00	g	Zucker

Zubereitung

Zuerst gebe ich die Kokosflocken in eine beschichtete Pfanne und röste diese vorsichtig. Sowie sie minimal Farbe bekommen, gebe ich etwa 30g Zucker dazu und wenn es anfängt zu karamleisieren, gebe ich die Kokos-Zucker-Mischung zum Abkühlen auf Backpapier. Danach halbiere ich die Kokos-Minis und gebe sie dann in eine Auflaufform. Anschliessend gebe ich die Schattenmorellen (oder Sauerkirschen) samt dem Saft darüber. Eigelb, Zucker, Amarettosirup (oder Amaretto) mit dem Mixer aufschlagen, danach die Mascapone unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Diese Creme gebe ich dann auf die Kirschen und die Kokos-Minis. Zum Schluss werden nun die vorbereiteten Kokosflocken darüber gestreut. Danach sollte das Tiramisu mindestens eine Stunde in den Kühlschrank, aber ich mache es meistens einen Tag vorher fertig!

Wer es leichter haben möchte, tauscht die Hälfte der Mascapone gegen Magerquark!