

Variationen von Himbeeren und Schokolade

Für 4 Personen

Für das Tiramisu:

3 Eier	160 g Zucker	470 g Mascarpone
50 g Himbeermark	50 g dunkle Kuvertüre	200 ml Espresso
ca. 20 Löffelbiskuits	100 g Himbeeren	

Für den Schokoladenkuchen:

95 g dunkle Kuvertüre	90 g Butter	3 Eier
120 g Zucker	40 g Mehl	Butter und Zucker
80 g Himbeeren	Puderzucker	

Für die helle Mascarponecreme 2 Eier mit 60 g Zucker aufschlagen, dann nach und nach 250 g Mascarpone einrühren, zuletzt Himbeermark unterrühren und die Masse kalt stellen. Für die dunkle Mascarponecreme die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen. 1 Ei mit 50 g Zucker aufschlagen und 220 g Mascarpone nach und nach zufügen. Zum Schluss die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Die Masse ebenfalls kalt stellen. Heißen Espresso mit 50 g Zucker verrühren. Die Löffelbiskuits darin tränken. In eine Auflaufform oder einzelne Dessertgläser einige getränkte Löffelbiskuits geben, darauf die helle Crème verteilen, eine Schicht getränkter Biskuit darauf geben, dann die dunkle Crème aufstreichen. Den Vorgang so oft wie gewünscht wiederholen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde gut durch kühlen lassen. Vor dem Servieren die Himbeeren obenauf setzen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Für den Schokoladenkuchen den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die dunkle Kuvertüre grob hacken, die 90 g Butter erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Eier aufschlagen und mit 120 g Zucker verrühren, die Butter mit der aufgelösten Kuvertüre zugeben und gut verrühren, dann das Mehl unterheben. 4 kleine Backförmchen (z.B. Muffinsformen) ausfetten, mit etwas Zucker ausstreuen und zu 3/4 mit der Schokoladenmasse füllen. Ca. 8 Himbeeren in jedes gefüllte Förmchen drücken und im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Die Schokokuchen kurz stocken lassen und aus der Form stürzen, vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben

Karlheinz Hauser Montag, 28. Juni 2010