

Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren

Für 4 Personen

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Dickmilch	1 Vanilleschote
2 Eier	150 g Zucker	200 ml Sahne
5 Blatt Gelatine	8 – 12 Löffelbiskuits	50 g Macadamianüsse
100 g Zitronenbonbons, gelb	50 g Brombeeren	5 Blatt Esspapier
Pfeffermischung, gemörsert	Chili	

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Dickmilch mit der ausgekratzten Vanilleschote, Eigelb, Zitronenabrieb und 50 Gramm Zucker verrühren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sahne leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Dickmilch rühren. Kalt stellen. Die Löffelbiskuits in eine Form nebeneinander legen und mit dem Zitronensaft tränken. Mit den gehackten Macadamianüssen bestreuen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die leicht gestockte Dickmilch heben. Alles über die Löffelbiskuits gießen und wieder kalt stellen. Die Zitronenbonbons in einer Küchenmaschine zu Pulver zermahlen, die Hälfte in einen Topf geben und schmelzen lassen. Chili und eine Prise Pfeffer nach Geschmack dazugeben und die Brombeeren damit überziehen. Das Esspapier in kleine Stücke zupfen und mit dem restlichen Zitronenpulver fein mahlen. Das Zitronentiramisu aus dem Kühlschrank nehmen, mit den Chilibrombeeren und dem Zitronen-Esspapierpulver bestäuben. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 04. März 2011