

Erdbeer-Tiramisu mit Süßdolde

aus: Köstliche Blüten zum Dekorieren und Genießen; Edition Ellert + Richter, von Heide Rau (Text)

Teig:

4 Eier, 4 EL kaltes Wasser, 125g Honig, 125g Weizenvollkornmehl, 1 Ms Backpulver

Füllung:

500g Mascarpone, Vanille, 4 Eigelb, Saft einer Orange, 500g Beeren, Erdbeeren/ Himbeeren/ Ananas (o.ä.) (Mascarpone evtl. durch Creme fraiche ersetzen)

Zum Tränken:

Saft einer Orange, 1 Likörglas Pfirsichlikör (o. ä.)

Garnitur:

Samen und Blüten der Süßdolde, 100g Borkenschokolade, evtl. einige Erdbeeren

Für den Teig die Eier trennen und die Eiweiß mit dem kalten Wasser steif schlagen. Danach die Eigelb und den Honig dazurühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Schaummasse heben. Diesen Teig auf dem mit Backtrennpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 225 ° C, mittlere Schiene, ca. 10 Minuten backen.

Den fertigen Teig auf ein Tuch Stürzen und das Papier abziehen. Evtl. das Papier mit kaltem Wasser bestreichen, dann lässt sich der Teig besser lösen. Nun wird das Tuch aufgerollt und die Rolle zum Abkühlen beiseite gestellt.

Für die Füllung den Mascarpone mit den Eigelb, der Vanille und dem Orangensaft zu einer Creme rühren.

Die ausgekühlte Rolle wieder ausrollen und mit dem Likör und dem Saft der zweiten Orange tränken. Danach 2/3 der Mascarpone-Creme auf dem Teig verstreichen und die Erdbeeren darauf verteilen. Nun die Rolle aufrollen und den Rest Creme obendrauf verteilen. Mit geraspelter Borkenschokolade, der Süßdolde und evtl. einigen Erdbeeren verzieren.