

Rezept des Monats *August*



Blaubeer-Tiramisu im Glas mit Lavendelduft

Zutaten für 8 Personen

250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 Eiweiss
100 g Puderzucker
1 Eßl. Puderzucker
100 g Schlagsahne
100 g Löffelbiskuits
500 g Blaubeeren
5 blühende Zweige Lavendel
70 g Zucker
0,1 l Traubensaft
8 breite Dessertgläser



Zubereitung

Blaubeeren waschen, Traubensaft mit Zucker und Lavendelzweigen aufkochen, gewaschene Blaubeeren hinzugeben und kurz mitkochen, dann Topf zur Seite stellen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Mascarpone mit Eigelb und 100 g Puderzucker kräftig verrühren. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen, kurz vor Ende 1 Eßl. Puderzucker mitrühren. Schlagsahne steif schlagen. Schlagsahne und Eischnee vorsichtig unter Mascarpone-Eimasse ziehen, damit eine homogene Creme entsteht. Löffelbiskuit zerbrechen und eine erste Lage auf den Boden der Dessertgläser verteilen. Blaubeer-Lavendel-Kompott großzügig über der Löffelbiskuit geben. Vorsichtig eine Schicht Mascarpone-Creme über das Blaubeerkompott geben. Nun eine zweite Lage Löffelbiskuit auf der Mascarpone-Creme verteilen, Blaubeer-Lavendel-Kompott nochmals über den Löffelbiskuit geben mit einer letzten Mascarpone-Creme-Schicht abschließen. Mit einer Frischhalte-Folie gut abdecken und kühl stellen, am besten über Nacht, damit das Blaubeer-Lavendel-Kompott gut durch den Löffelbiskuit ziehen kann.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht **Horst Schmidt**