

Rezept

# Pfirsich-Melba-Tiramisu mit Maronenbiskuit

Ein Rezept von Pfirsich-Melba-Tiramisu mit Maronenbiskuit, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN BISKUITBODEN:

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>100 g</b> gegarte, geschälte Maronen (vakuumiert; Kühlregal) | <b>3</b> Eier (M)                |
| <b>½ TL</b> Bourbon-Vanille                                     | <b>80 g</b> Vollrohrzucker       |
| <b>60 g</b> Weizenmehl (Type 1050)                              | Salz                             |
|   | <b>½ TL</b> Weinstein-Backpulver |

### FÜR DIE FÜLLUNG:

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Bio-Orange                         | <b>500 g</b> Mascarpone   |
| <b>500 g</b> Speisequark (20 % Fett)        | <b>70 g</b> flüssiger Honig                                       |
| <b>½ TL</b> gemahlene Bourbon-Vanillepulver | <b>500 g</b> Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)                  |
| <b>50 g</b> Vollrohrzucker                  | <b>1 TL</b> pflanzliches Bindemittel (z. B. Johannisbrotkernmehl) |
| <b>4</b> reife Pfirsiche                    | <b>2 EL</b> Zitronensaft  |

### AUSSERDEM:

- 2 EL** gehobelte Mandeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Für den Maronen-Biskuitboden die Maronen im Blitzhacker oder in einer hohen Rührschüssel mit dem Pürierstab sehr fein zerkleinern. Die Eier trennen. Die Eigelbe, 40 g Zucker, Vanille und 2 EL Wasser in einer Schüssel mit den Schneebesens des Handrührgeräts in 3-4 Min. zu einer hellbraun-cremigen Masse aufschlagen. Die Maronenmasse unterrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz halbstreif schlagen, den restlichen Zucker (40 g) langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß ganz steif ist. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd Mehl und Eischnee locker unter die Eigelb-Maronen-Masse heben. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Biskuitplatte stürzen und das Backpapier abziehen.
3. Inzwischen für die Füllung die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 5 EL Saft auspressen. Orangenschale und 2 EL Saft mit Mascarpone, Quark, Honig und Vanille gut verrühren.

4. Die Himbeeren - wenn nötig - behutsam waschen, vorsichtig trocken tupfen und verlesen. Tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. 300 g Himbeeren mit dem Zucker fein pürieren. Die Sauce nach Belieben noch durch ein Sieb streichen. Mit dem Bindemittel gründlich verrühren. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, die Hälften in dünne Spalten schneiden. Übrigen Orangensaft (3 EL) und Zitronensaft verrühren.
- 
5. Die abgekühlte Biskuitplatte halbieren. Eine Biskuithälfte in eine rechteckige Form (ca. 25 × 30 cm) legen, mit der Hälfte des Orangen-Zitronensafts tränken und darauf die Hälfte der Mascarponecreme streichen. Mit zwei Drittel der Pfirsichspalten belegen. Die Himbeersauce darauf verteilen. Mit der zweiten Biskuithälfte bedecken. Mit dem übrigen Orangen-Zitronensaft beträufeln und mit der restlichen Mascarponecreme bestreichen. Die übrigen Pfirsichspalten und die restlichen Himbeeren dekorativ darüberlegen. Das Tiramisu abgedeckt mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Ca. 10 Min. vor dem Servieren die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und auf das Tiramisu streuen.