

«Freiburger» Tiramisu mit Büschelbirnen



Pour 10 à 12 Personen

Zutaten

Für eine Torte von ca. Ø 26 cm.

Für den Boden

- 1 mittlere Cuchaule AOP

Die braune Kruste der Cuchaule AOP entfernen halbieren, dann in dünne Scheiben von ca. 5 mm schneiden, eine Tortenform, ev. auch eine rechteckige Form auf eine passende Platte legen, die Scheiben auf dem Boden verteilen, so dass der ganze Boden bedeckt ist.

Um den Boden zu befeuchten

- 2 Esslöffel «Moutarde de Bénichon»
 - 2 Esslöffel Vin Cuit (Birresassa)
 - 2 Espresso
 - 5 dl Büschelbirnen-Schnaps
- Zusammen vermischen, den Boden grosszügig mit dieser Flüssigkeit benetzen.

Für die Tiramisu-Masse

- ½ l Doppelrahm (Crème de La Gruyère)
- ½ l Rahm 35 %
- 5 Eier
- 1 Messerspitze Vanillezucker
- 1 dl Büschelbirnen-Schnaps
- 8 Blatt Gelatine
- 150 g Birresassa
- wenig Salz

Servierbereit nach ca. 4 Stunden.
Kann auch am Vortag zubereitet werden.

Haltbarkeit: bis zu 3 Tagen im Kühlschrank

Eignet sich auch zum Tiefkühlen
Ca. 3 Stunden Auftauzeit im Kühlschrank.

Zubereitung

Doppelrahm und Rahm mit Rührwerk aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht (vergleichbar mit Mascarpone).

Eiweiss mit eine Prise Salz steifschlagen, in den Kühlschrank stellen.

Eigelb + Zucker schaumig aufschlagen, dann den Vanillezucker, Birresassa und den Büschelbirnen-Schnaps dazugeben, in den Kühlschrank stellen.

Blattgelatine im kalten Wasser auflösen, dann mit den Händen ausdrücken und in einem Pfünnchen vorsichtig auflösen, bis es flüssig wird.

Dann alle Zutaten von 1-4 vorsichtig vermischen, am besten mit einem Gummispachtel, die ganze Tiramisu-Masse wieder in den Kühlschrank stellen.

Von 10 gekochten Büschlibirnen den Stiel entfernen und dann in 5 mm breite Scheiben schneiden, anschliessend die Scheiben in kleine, gleich grosse Würfelchen schneiden.

Die Büschlibirnen-Brunoise in wenig Zucker anbraten. Sobald sie schön braun ist, mit einem Schuss Büschelbirnen-Schnaps ablöschen. Die warme Masse in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.

Wenn ausgekühlt, die Büschlibirnen und die Tiramisu-Masse vorsichtig untereinermischen.

Das Tiramisu auf den Cuchaulescheiben verteilen, eine Lage ca. 2,5 cm, schön ausebnen mit einem Metallspachtel.

Eine weitere Lage Cuchaulescheiben auf die Masse legen und wieder mit der Flüssigkeit benetzen.

Wieder eine Lage Tiramisu-Masse darüber verteilen bis zum Tortenrand, dann schön gleichmässig verteilen, bis die Torte ganz gefüllt ist.

Die Tiramisu-Torte ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlstellen, die Masse wird dadurch fester.

Vor dem Servieren die Torte vom Tortenring entfernen, am besten mit einem Schnitzer vorsichtig vom Ring trennen.

Die fertige Torte mit Kakaopulver grosszügig bestäuben, dann je nach Gusto in Tranchen schneiden. Garnieren mit Saisonfrüchten und -- falls vorhanden - mit Minzblättern.

Und fertig ist das feine Büschelbirnen-Tiramisu!

Dieses Rezept wird Ihnen vom Kochchef Hans Jungo präsentiert:

Schwarzsee Störn

Gassera

1716 Schwarzsee

Tel. + 41 26 412 00 27

schwarzseestaern.ch

Copyright: Confrérie de la Poire à Botzi, Claude-Olivier Marti