

«Freiburger» Tiramisu mit Paires à Botzi AOP (Büschelbirnen)



Pour 10 à 12 Personen, für eine Torte von ca. Ø 26 cm.

Préparation : Ruhezeit + 90 min

Zutaten

- 10 Paires à Botzi AOP (Büschelbirnen)
- 1 mittlere Cuchaule AOP (ohne die braune Kruste)

Um den Boden zu befeuchten

- 2 EL «Moutarde de Bénichon»
- 2 EL Vin Cuit (Birresassa)
- 2 Espresso
- 5 cl Büschelbirnen-Schnaps

Für die Tiramisu-Masse

- ½ l Doppelrahm
- ½ l Rahm 35 %
- 5 Eier
- 1 Messerspitze Vanillezucker
- 1 dl Büschelbirnen-Schnaps
- 8 Blatt Gelatine
- 150 g Vin cuit
- wenig Salz

Zubereitung

Die Cuchaule AOP halbieren, dann in dünne Scheiben von ca. 5 mm schneiden. Beistellen.

Um den Boden zu befeuchten

Alle Zutaten mischen, beistellen.

Für die Tiramisu-Masse

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 und 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 Pfännchen vorsichtig auflösen, bis es flüssig wird.

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

Von 10 gekochten Büschelbirnen 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 Büschelibirnen-Schnaps ablöschen. Die warme Masse in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.

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

Montage

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. Den Boden befeuchten.

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.

Tipps !

- Die Tiramisu-Masse ist 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.

Rezept von Hans Jungo

Koch des Restaurants Schwarzee Störn im Schwarzee.