

# Ananas-Tiramisu

Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 105 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	290 g
Orangenlikör	2 Achtel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	40 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 Achtel
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Limettenschale	1 Esslöffel
Limettensaft / Lime Juice	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	70 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	5 Stk.
Ananas	800 g
Gehackte Pistazienkerne	40 g

## Zubereitung:

### Biskuit:

3 Eier (Gew.-Kl.3)  
90g Zucker  
Salz  
2 El Orangenlikör  
70g Mehl  
40g Speisestärke

### Likörcreme:

5 Blatt weiße Gelatine  
3/8 Liter Schlagsahne  
4 Eigelb  
Salz  
80g Zucker  
4 El Orangenlikör  
1 El Limettenschale (fein geraspelt)  
2 El Limettensaft

### Ananas:

1 kleine reife Ananas (800g)  
120g Zucker  
1/8 Liter Orangenlikör  
40g Pistazienkerne (gehackt)

## Zubereitung

1.Biskuit: Die Eier trennen.

Eigelb mit 60g Zucker, 1 Prise Salz und Orangenlikör mit den Quirlen des Handrührers in 5 bis 7

Minuten

dick-schaumig aufschlagen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

2.1/3 Eischnee unter die Eigelbmasse rühren, den Rest Eiweiß daraufhäufen.

Mehl und Speisstärke darübersieben, dann alles vorsichtig und gründlich mit einem Spatel mischen.

3.Eine Springform (26cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Den Biskuit im vorgeheizten Backofen auf der 2.Einschubleiste von unten bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad)15 bis 20 Minuten backen.

Gestürzt in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Deckel 1cm dick abschneiden und anderweitig verwenden.

4.Likörcreme: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

&#188; Liter Sahne aufkochen.

Eigelb mit Salz und Zucker in 5 bis 7 Minuten dick-schaumig schlagen.

Nach und nach die heiÙe Sahne zugieÙen.

Die Masse bis zum Siedepunkt erhitzen und dann vom Herd nehmen.

Jetzt Orangenlikör, Limettenschale und Limettensaft unterrühren.

5.Die Gelatine ausdrücken und in der Creme auslösen.

Die Creme etwa 1 Stunde kalt stellen, bis sie anfängt, auch in der Mitte zu gelieren.

Die Creme dabei ab und zu durchrühren.

Die restliche Sahne steif schlagen und unterziehen.

6.Ananas: Die Frucht schälen, den Strunk mit einem Ringausstecher entfernen.

&#190; der Frucht in dünne Scheiben schneiden und das restliche Fruchtfleisch pürieren, den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen und das Fruchtpüree kräftig ausdrücken.

7.Den Zucker bei milder Hitze goldbraun karamellisieren, mit Ananassaft und Orangenlikör löschen und ohne Deckel 5 bis 7 Minuten kochen lassen, bis der Karamel sich gelöst hat und die Sauce leicht dickflüssig ist.

8.Den Biskuit auf einer Servierplatte mit etwa der Hälfte der Karamelsauce tränken, dann abwechselnd Likörcreme und Ananas auf den Biskuit türmen.

Die Ananas dabei mit der restlichen Karamelsauce überziehen.

Das Dessert mindestens 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-775-Ananas-Tiramisu.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)