

Tiramisu aus Pic Barbichette mit frischen Weintrauben

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 15 min.



Zutaten

- 100 g Pic Barbichette
- 2 Eier
- 20 g Zucker
- 25 cl Crème fraîche Isigny 35 %
- 80 g entkernte Weintrauben
- Ein paar Minzblätter

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel bis anspruchsvoll ??????????

Ruhezeit: 3 Stunden





1. Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Zucker in der Küchenmaschine bei hoher Geschwindigkeit hell und schaumig schlagen.
2. Den in winzig kleine Stücke geschnittenen Käse hinzugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Die Crème fraîche hinzugeben und aufschlagen.
4. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Den Boden der Serviergläser mit den zuvor geviertelten Weintrauben auslegen.
6. Den Tiramisu-Schaum mit einem Spritzbeutel in die Gläser geben.
7. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Vor dem Verzehr ein paar Obststückchen und ein Minzblatt auf den Tiramisu-Schaum setzen.