

# Tira mi su "Rino Casati" mit Walderdbeeren und Espressogranita

**Rezept für 4 Portionen**

**Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden plus 4 Stunden zum Abkühlen**

## **Zutaten:**

### Für die Löffelbiscuits

720 g Eiweiß  
440 g Zucker  
400 g Eigelb  
250 g Kartoffel – oder Maisstärke  
250 g Mehl Typ 405

### Für die Espressogranita

700 ml Espresso  
125 g brauner Zucker

### Für die Mascarpone Masse

8 Eigelb  
120 g Puderzucker  
Abrieb einer Zitrone und einer Orange  
3 Vanilleschoten  
1 kg Mascarpone  
Espresso nach Gefühl  
Kakaopulver

### Für die Dekoration

500 g Walderdbeeren oder Mara des Bois Erdbeeren  
Puderzucker  
Zitronensaft  
4 El Domori Kakao Nibs (ganze, geröstete Kakaobohnen, bekommt man am ehesten in Confiserie-Läden oder übers Internet)

## **Vorbereitung:**

Eiweiß und Zucker in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen, das Eigelb untermischen, Stärke und Mehl mischen und in die Masse heben. Mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 3–4 cm lange Balken dressieren und bei 200 °C Ober-/Unterhitze in 10–15 Minuten zu Löffelbiscuits backen.

Den Espresso zuckern, auf ein flaches Blech gießen und einfrieren.

## **Zubereitung:**

Eigelb und Puderzucker mit Zitronen – und Orangenschale sowie dem ausgekratzten Vanillemark schaumig schlagen, den Mascarpone zufügen und weiter aufschlagen, bis die Masse feste Spitzen bildet und einen matten Glanz zeigt.

Eine Springform oder ähnliche Form mit Löffelbiscuits auslegen, mit Espresso tränken, mit Kakaopulver stauben und die Mascarpone Masse einfüllen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.

### **Anrichten:**

Die Walderdbeeren sortieren, d.h. die festen unbeschädigten auf Tellern anrichten, die weichen mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Mit diesem Püree die angerichteten Walderdbeeren überziehen. Tortenstücke oder Rechtecke aus der Tira mi su schneiden und mit Löffelbiscuits „verkleiden“. Espressogranita mit einer Palette aus der Form kratzen und auf den Walderdbeeren anrichten. Die Kakaonibs mörsern und über das Dessert streuen.

### **Empfehlung:**

Dies ist ein original lombardisches, augenscheinliches einfaches Rezept für Tira mia su, trotzdem muss man ein Gefühl für die richtige Konsistenz der Mascarpone Masse bekommen, bis sie die richtige Festigkeit bekommt. Probieren Sie sie ein paarmal, bis Sie sie Gästen servieren. Bei mir hat es damals einen Monat gedauert, und ich habe an sechs Tagen in der Woche je 3 kg Mascarpone verbraucht. Aber....nur Mut.

Viel Spaß wünscht



Kola Kleber