

Eine Sünde wert - Rosen-Brombeer-Tiramisu

1/4 l Espresso
4 Eigelb von Bioeiern
200 g Rohrzucker
250 g Mascarpone
125 g Creme fraiche
4 Essl. Flüssigkeit (Wein, Cognac o.ä.)
125 g Naturjoghurt
200 g Löffelbiskuits
1 Schälchen Brombeeren
etwa 2 Essl. Rosenwasser (auf gute Qualität achten)
Kakaopulver zum Bestäuben

Die Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Eigelb mit dem Rohrzucker cremig schlagen, die Flüssigkeit dazugeben und weiterschlagen. Mascarpone, Creme fraiche und Joghurt unterrühren, das Rosenwasser jetzt nach Geschmack dazugeben. Rosenwasser schmeckt sehr intensiv, daher können 2 Essl. bereits zuviel sein. Darum besser mit wenig anfangen und später nachwürzen.

Die Biskuits in eine flache Form legen und mit dem Espresso tränken, mit der Hälfte der Rosen-Mascarpone-Creme bestreichen und die Brombeeren verteilen (einige zur Garnierung übrig lassen). Noch eine Schicht Biskuits darüber legen, diese ebenfalls mit Espresso tränken, den Rest Creme verstreichen und mit Kakao bestäuben. Vor dem Servieren mit den restlichen Brombeeren garnieren.

Dieses Dessert, in Maßen genossen, ist eine Wohltat für die Seele.

Der Zucker nebst dem Rosenwasser lockt die Neurotransmitter und die stark harmonisierende und ausgleichende Wirkung der Rose tritt innerhalb kürzester Zeit ein.