

Herbstglück: Vermicelles-Tiramisù

Text: Barbara Geiser, Corinne Blunschli | Fotos: Yuri Schmid



3 Eigelb
3 Eiweiss
110 g Zucker
300 g Mascarpone
2 Blatt Gelatine
120 g Vermicelles-Püree
Löffelbiskuit oder Biskuit

Corinne Blunschli ist die Geschäftsführerin der «Glückbar», der neuen Café-Konditorei-Bar in der Siedlung Obsthalden in Zürich Affoltern. Im Frühling konnte die gelernte Konditorin-Confitiseurin ihren Traum wahr machen und ihr eigenes Café eröffnen. Es gibt eine kleine, feine Karte mit zum Teil wechselnden Gerichten und eine Vitrine mit Patisserie und Sandwiches. Corinne Blunschli merkt, dass es im Quartier das Bedürfnis nach einem Ort zum Verweilen und Geniessen gab, bereits hat sie eine Stammkundschaft.

Hier verrät sie das Rezept ihres Vermicelles-Tiramisù. Falls Sie es nicht selbst machen wollen: Schauen Sie in der «Glückbar» vorbei!

1. Gewünschte Form mit Löffelbiskuit oder Biskuit auslegen und mit etwas Zuckersirup* tränken.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und 55 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiss und restliche 55 g Zucker zu Schnee schlagen.

3. Mascarpone mit dem Vermicelles-Püree mischen und vorsichtig unter das schaumige Eigelb rühren.

4. Gelatine in einer Pfanne auf niedriger Stufe unter Rühren in etwas Wasser auflösen. Wenig von der Eigelb-Mascarpone-Vermicelles-Masse begeben, leicht wärmen und dann unter die restliche Masse mischen. Danach den Eiweiss Schnee vorsichtig darunter ziehen.

5. Die Hälfte der Masse in die Form geben und glattstreichen. Löffelbiskuit oder Biskuit auf die Masse legen und mit etwas Zuckersirup* tränken. Die restliche Masse darauf verteilen. Ein paar Stunden kühl stellen und nach Wunsch dekorieren.

* 1 Teil Wasser und 1 Teil Zucker aufkochen und abkühlen lassen.