

Lebkuchen-Tiramisu mit Mandarinen

20–30 Min

Zubereitung

1. Eidotter mit 40g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten mit einem Schneebesen oder Mixer zu dick-cremiger Konsistenz aufschlagen. Orangensaft, Orangenabrieb, Lebkuchengewürz und Mark der Vanilleschote zugeben und weiterschlagen.
2. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Mascarino und Ahornsirup unterrühren.
3. Schlagobers cremig steif schlagen.
4. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, 10g Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee abwechselnd mit dem Schlagobers unter die Lebkuchen-Creme heben.
5. Die Mandarinen schälen und filetieren (oder aus dem Glas nehmen und abseihen).
6. Die Biskotten kurz im kalten Espresso tränken. Je 3–4 Hälften in die Gläser geben, je 2 EL Creme darauf geben, ein paar Mandarinen darauf verteilen. Vorgang wiederholen – mit Creme und Mandarinen abschließen. Das Tiramisu bis zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver oder ein bisschen Zimt bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

3 Stk.	Eier
50 g	Rohrohrzucker
3.5 EL	Ahornsirup
1 Stk.	Bio Orange, Saft und Abrieb
500 g	Mascarino
200 g	Schlagobers
12 Stk.	Tiramisu Biskotten
200 ml	Kalter Espresso
8 Stk.	Kernlose Mandarinen (oder Mandarinenfilets im Glas)
2 EL	Honiglebkuchen Gewürzmischung
0.5 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz