



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

