

Mandarinen-Tiramisu mit Portweinzabaione



Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei [Backkonzepte](#) 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

Zutaten:

Tiramisu:

6 frische Mandarinen
100 ml Schlagsahne
4 Blatt eingeweichte Gelatine
250 gr. Mascarpone
250 gr. Speisequark
80 gr. Zucker
350 ml Orangensaft
3 EL Cointreau
1 Packung Löffelbiskuit
Kakao, Orangenscheiben und Minze

Zabaione:

3 Eigelb
3 EL Zucker
80 ml roter Portwein

Zubereitung:

Tiramisu:

Mandarinen schälen und filetieren.

Sahne in Kessel füllen und mit Ballonschneebeesen steif schlagen, zur Seite stellen.

Mascarpone und Quark mit Ballonschneebeesen glatt rühren. Gelatine in einem Topf mit etwas Wasser leicht erwärmen und auflösen. Unter die Mascarpone-Quark-Mischung rühren. Mit Zucker, 100 ml Orangensaft und Orangenlikör abschmecken. Dann die Sahne mit dem K-Haken unterrühren.

Eine Auflaufform (ca. 1,5 Liter) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. mit ca. 125 ml Orangensaft beträufeln. Mandarinenfilets darauf verteilen. Mit etwas Creme bestreichen. Restliche Löffelbiskuits darauf verteilen und mit dem Rest Orangensaft beträufeln. Die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Mit Kakao bestäuben. Beim Servieren mit etwas Minze garnieren.

Zabaione:

Die Zutaten in die Rührschüssel geben, mit Ballonschneebeesen bei maximaler Geschwindigkeit 3-4 Minuten schlagen.

Temperatur 80 Grad einstellen, Zabaione weiter schlagen lassen. Bei Erreichen von 60 Grad die P-Taste lange drücken (Kindersicherung).

Nach 3-4 weiteren Minuten ist die Zabaione fertig und sollte sofort mit dem Tiramisu serviert werden.

Erdbeer-Kokos-Tiramisu



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

(Die Werte von Erdbeeren und Löffelbiskuit sind geschätzt ☐)

Zutaten:

600g Erdbeeren

30g Kokosraspel

50ml Orangensaft (ich hatte frisch gepressten)

50ml Kokossirup

500g Mascarpone

100g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Zitronensaft

50g weiße Schokolade

200ml Sahne

250g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten, bei Seite stellen und abkühlen lassen.

150g Erdbeeren mit Orangensaft und Kokossirup pürieren (in der Gewürzmühle besser auf zweimal).

Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, bei Seite stellen.

Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

350g Erdbeeren klein schneiden und Schokolade hacken. Schokolade mit den Kokosraspeln und der Sahne unter die Mascarpone Creme heben. Dann Erdbeeren untermischen.

Löffelbiskuit in eine Form legen mit Saft beträufeln und dann mit Creme bestreichen. Bei mir hat es für 3 Schichten in einer kleinen Auflaufform gereicht.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.