

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 Ballonschneebesen steif schlagen, zur Seite stellen.

Mascarpone und Quark mit Ballonschneebesen 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 Ballonschneebesen 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.

Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube



Foto von Carmen Müller

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Für circa 12 Stücke

Zutaten:

Für den Teig:

Fett für die Form

200g Mehl

100g + 25g + 150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

75g kalte Butter

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

Für die Quarksahne:

1 Dose (314ml) Mandarinen

3 Blatt weiße Gelatine

250g Speisequark (20% Fett)
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75ml Orangensaft
100g Schlagsahne

Für das Baiser:

3 frische Eiweiß (Gr. M)
1 TL Zitronensaft
Salz
150g Zucker

Zubereitung:

1) Für den Teig eine runde Tarte- oder Auflaufform (24 cm Ø; 3 cm hoch) fetten. Mehrere Backpapierstreifen in die Form legen. Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3-4 EL kaltes Wasser, Butter und Butterschmalz in Stückchen erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, dabei am Rand andrücken und ca. 1 cm über den Rand stehen lassen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Teig im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Tortenboden mithilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben, Backpapier ablösen. Den Boden evtl. wieder in die Form oder auf eine Tortenplatte setzten.

3) Für die Quarksahne Mandarinen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme einrühren, dann unter den Rest Creme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen), unter die Creme heben. Mandarinen unterheben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

4) Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft im heißen Wasserbad

(durch die Wärme wird der Eischnee stabil) mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse glänzt und leicht anzieht. Kuppelartig auf die Quarksahne streichen. Mit einem Küchengasbrenner unter ständiger Bewegung des Brenners abflämmen oder kurz unter den vorgeheizten Grill des Backofens stellen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Ich habe das Rezept in der Form abgewandelt, dass ich anstelle der Blattgelatine 1 Päckchen Sofortgelatine plus 2 TL San-Apart (Küchle) verwendet habe.

Viel Spaß beim Nachbacken!