

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.

Erdbeermargarita Erdbeer Margarita



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Külle

Zutaten:

1 halbe Limette
2 Centiliter Tequila (weiß)
2 Centiliter Cointreau
4 Centiliter Erdbeersirup
6 Erdbeeren (püriert)
2 Teelöffel Zucker
Eis

Zubereitung:

Püriert die Erdbeeren und stellt sie beiseite (Multizerkleinerer mit Messer)

Befeuchtet den Glasrand einer Cocktailschale mit einer halbierten Limette.

Drückt den so befeuchteten Glasrand in einen mit Zucker bestreuten Teller.

Misst Erdbeersirup, Cointreau und Tequila ab und gibt alles gemeinsam mit den pürierten Erdbeeren in den Cocktailmixer.

Gibt das zerstoßene Eis und den Zucker ebenfalls hinzu.

Schüttelt kräftig und serviert die Drinks anschließend in den vorbereiteten Cocktailschalen.