

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Clementinen-Tiramisu

(Sendung 12.02.2011)

Zutaten

- 9 Clementinen
 - 150 g Zucker
 - 5 El Orangensaft
 - 1 Zimtstange
 - 1 Sternanis
 - 3 Nelken
 - 5 Eigelb (Kl. M)
 - 500 g Mascarpone (zimmerwarm)
 - 8-10 Löffelbiskuits
 - 1 El Kakaopulver
-

Zubereitung

1. 6 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Saft von 3 Clementinen auspressen. Clementinensaft zusammen mit 3 El Orangensaft, Zimt, Sternanis und Nelken zum Zucker geben und aufkochen. 1-2 Min. kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Clementinenscheiben zugeben, kurz durchschwenken und vom Herd ziehen. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Eigelbe und 100 g Zucker in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers mind. 8 Min. schaumig schlagen. Mascarpone und 2 El Orangensaft kurz verrühren. Eimasse zügig unterrühren.
3. Löffelbiskuits am Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) verteilen. Clementinen darübergerben. Die Gewürze aus dem Clementinensud nehmen und den Sud ebenfalls über die Löffelbiskuits geben. Mascarpone-Creme darauf verteilen und das Tiramisu 2 Std. kalt stellen.
4. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Für 6-8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Kühlzeit)