

Tiramisu mit Clementinen

Zutaten (für 7 Personen):

- 9 Clementinen
- 150 g Zucker
- 5 EL Orangensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 Nelken
- 5 (Klasse M) Eier
- 500 g Mascarpone
- 9 Löffelbiskuits
- 1 EL Kakaopulver

6 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. 3 Clementinen auspressen. Den Saft zusammen mit 3 EL Orangensaft, Zimt, Sternanis und Nelken zum karamellisierten Zucker geben und aufkochen. 1-2 Minuten kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Clementinenscheiben dazugeben, kurz durchschwenken und vom Herd ziehen. Lauwarm abkühlen lassen.

Eigelbe und 100 g Zucker in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mindestens 8 Minuten lang schaumig schlagen. Zimmerwarmen Mascarpone und 2 EL Orangensaft kurz verrühren. Zügig unter die Eimasse rühren.

Löffelbiskuits in einer Auflaufform (circa 25x15 Zentimeter) verteilen. Die Clementinenscheiben darauflegen. Gewürze aus dem Clementinensud nehmen und den Sud ebenfalls über den Löffelbiskuits verteilen. Die Mascarpone-Creme darauf verteilen und das Tiramisu für 2 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 30.01.2021

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen