

# Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis

**Für 4 Personen**

**Nougat-Frischkäse-Eis:**

250 g Nougat, rein	200 g Frischkäse	1 Vanilleschote
150 ml Milch	50 g Zucker	4 Eier

**Tiramisu:**

12 Löffelbiskuits	100 ml Eierlikör	250 g Mascarpone
80 g Aprikosen-Marmelade	2 Eier	50 g Puderzucker
50 g Baiser	Salz	

**Feigenkompott:**

5 Feigen	80 g Zucker	50 g Erdbeermarmelade
250 ml Rotwein	2 Blutorange	1 Ei
70 ml Milch	50 g Mehl	0,5 TL Backpulver
Salz	Mehl	Butterschmalz

**Nougat-Frischkäse-Eis:**

Nougat würfeln, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Frischkäse zugeben und darin glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus kratzen und für die Mascarponecreme aufbewahren. Milch und Zucker mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen. Eigelb und die ganzen Eier in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen, die heiße Milch durch ein Sieb zu den Eiern geben und verrühren. Die Ei-Milch-Masse unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis sie leicht dicklich wird und eine Bindung bekommt. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Nougatmischung zugeben und verrühren. Alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

**Tiramisu:**

Die Löffelbiskuits in eine flache Schale legen und mit dem Eierlikör beträufeln. Mascarpone mit der Aprikosenkonfitüre verrühren. Zwei Eier trennen und mit dem kalt gestellten Eiweiß und einer Prise Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Eischnee unter die Mascarponecreme heben und die Hälfte davon in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Die getränkten Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der restlichen Mascarpone bedecken. Die Baiser in den Händen grob zerbröseln und auf dem Tiramisu verteilen. 20 Minuten kalt stellen.

**Feigenkompott:**

Die Feigen schälen und halbieren. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Erdbeermarmelade und Rotwein zugeben, einmal aufkochen. Hitze reduzieren und den Sud sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Feigen zugeben, darin glasieren und abkühlen lassen. Die Orangen heiß abspülen, abtrocknen und die Schale in breiten Streifen, mit Hilfe eines Gemüseschälers, abschälen. Das Ei trennen. Mehl, Milch, eine Prise Salz, Backpulver und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Orangenschalen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Tiramisu mit den Feigen und Orangenschalen anrichten, das Eis zu Kugeln oder Nocken formen und dazu servieren.

Johann Lafer am 16. April 2010