

Papaya-Tiramisu mit Kaffee-Sorbet

Für vier Portionen

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	120 g Zucker	50 ml Wasser
1 Zimtstange	600 ml kalter Kaffee	3 cl Kaffeelikör
8 Eierplätzchen	1-2 Papaya (ca. 600 g)	2 Eigelbe
75 g Zucker	300 g Mascarpone	2 Limetten
2 Eiweiße	1 Prise Salz	
100 g Gelierzucker 2:1		
1 Limette	100 ml Kokoslikör	2 Espresso
50 g weiße, dunkle Schokolade		

Für das Sorbet die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Zucker, Wasser, Zimtstange und Vanillemark aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Kaffee unterrühren, mit Kaffeelikör verfeinern und die Zimtstange entfernen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Papaya halbieren, entkernen und schälen. Etwa 250 Gramm Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch (250 Gramm) fein pürieren. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, das Papayapüree, den Saft von zwei Limetten und die Mascarpone unterheben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Creme heben. Kalt stellen.

Das Papayapüree mit Gelierzucker und Saft einer Limette verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen, in eine Schüssel füllen und die Papayawürfel unterrühren. Abkühlen lassen.

Espresso mit Kokoslikör mischen. Vier Portionsgläser bereitstellen, mit dem Durchmesser der Eierplätzchen. Ein Drittel der Mascarponecreme in die Portionsgläser füllen, Papayakompott darauf geben, ein Eierplätzchen darauf legen. Mit je einem Esslöffel Espressomischung tränken. Zweites Drittel Creme darauf geben, übrige Papayamasse und Eierplätzchen darauf legen und diese wieder mit der Espressomischung beträufeln. Restliche Creme darauf geben. Kalt stellen. Zum Servieren je eine Nocke Kaffeesorbet auf jedes Tiramisu geben und die Schokolade darüber hobeln.

Johann Lafer am 02. April 2016