

Clementinen-Tiramisu

Für 6-8 Portionen

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

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.

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. Löffelbiskuits am Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) verteilen. Clementinen darübergeben. Die Gewürze aus dem Clementinensud nehmen und den Sud ebenfalls über die Löffelbiskuits geben. Mascarpone-Crème darauf verteilen und das Tiramisu 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011