

Genießen

Sophie Mussotter

Donnerstag, 29.11.2023

Spekulatius-Orangen-Tiramisu mit Glühwein-Zwetschgen und karamellisierten Mandeln Für 6–8 Personen

Zutaten:

Mascarponecreme:

2 Orangen (davon 1 Bio-Orange)
110 g Zucker
3 EL Wasser
4 Eigelb (Gr. M; ca. 95 g)
500 g Mascarpone
1 EL Zitronensaft
1 großzügige Prise Salz

Karamell-Mandeln:

80 g Mandelblättchen
15 g Ahornsirup
1 Prise Salz

Glühwein-Zwetschgen:

250 g TK-Zwetschgen
500 ml Port- oder Rotwein
50 g Ahornsirup
1 Zimtstange
3 Kardamomkapseln
1 Stück Sternanis
10 g Speisestärke
etwas Vanillemark
1 Prise Salz

Kaffeetunke und Spekulatius:

250 ml Espresso
1 Prise Salz
250 g Spekulatius-Kekse

Außerdem:

1 Backblech mit Backpapier
etwas gemahlener Zimt
Ein paar TK-Zwetschgen für die Deko

Zubereitung:

1. Für die Orangenschalen-Streifen Bio-Orange heiß waschen, gründlich trocken reiben. Etwa die Hälfte der Schale ohne das Weiße dünn abschälen. Schale dann in feine Streifen schneiden. Übrige Orangenschale fein abreiben, zugedeckt für die Mascarponecreme und Zwetschgen beiseitestellen.
2. Beide Orangen halbieren, den Saft auspressen und für Zwetschgen und Mascarponecreme beiseitestellen.
3. 15 g Zucker und Wasser in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Orangenschalen-Streifen dazugeben und in der heißen Zuckerlösung ziehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
5. Für die Karamell-Mandeln in einer Schüssel Mandeln, Ahornsirup und 1 Prise Salz mischen. Locker auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.



6. Mandeln im heißen Backofen ca. 7 Minuten goldbraun rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.
7. Für die Glühwein-Zwetschgen Zwetschgen auftauen lassen.
8. Den Portwein in einem Topf aufkochen. Offen weitere 3-5 Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol verkocht.
9. 150 ml ausgepresster Orangensaft, Ahornsirup, Zimtstange, Kardamomkapseln und Sternanis zum eingekochten Wein geben und je nach Intensivität noch etwas ziehen lassen.
10. Den Würzfond durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren.
11. Speisestärke und 30 ml Orangensaft verrühren. Den Portweinsud nochmals aufkochen und mit der Stärkemischung abbinden.
12. Aufgetaute Zwetschgen in feine Schnitze schneiden. Zwetschgen in den heißen Sud geben. Mit etwas fein geriebener Orangenschale, Vanillemark und Salz abschmecken.
13. Für die Espresso-Tunke Espresso mit einer Prise Salz abschmecken und erkalten lassen.
14. Für die Mascarponecreme Eigelbe, 95 g Zucker und Salz in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten dickschaumig aufschlagen.
15. Die Mascarpone cremig rühren und löffelweise dazugeben. Nochmals ca. 5 Minuten weiterschlagen, bis die Masse eine cremige, feste Konsistenz hat.
16. Die Creme mit etwas Orangenschale, etwa 1 EL Orangen- und Zitronensaft abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel füllen.
17. Für eine Portion ein Spekulatius-Keks in den Espresso tunken und in einen tiefen Teller legen. Mascarponecreme auf den Spekulatiuskeks dressieren. Weiteren Spekulatius und Creme ebenso aufschichten.
18. Etwas Zimt über das Tiramisu streuen. Tiramisu mit den karamellisierten Mandeln, kandierten Orangen-Zesten und nach Belieben mit fein geschnittenen (aufgetauten) Zwetschgen-Streifen garnieren. Die Glühwein-Zwetschgen und reichlich Sud drumherum verteilen. Desserteller servieren.

Tipp: Das Dessert kann man auch in eine Auflaufform (ca. 15x25 cm oder 20x30 cm) oder in ein Glas schichten