



Sommerliches Orangen-Tiramisu mit Kardamom-Nektarinen von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Mascarpone-Masse:

180 g Mascarpone
150 g Joghurt
100 g gekochter Vanillepudding
Abrieb von einer unbehandelten Orange
2 geschlagene Eiweiß

Für den Amaretto-Mokka:

1 Packung Löffelbiskuit (Fertigprodukt)
2 EL alkoholfreier Amaretto
1 EL Agavensirup
1/2 Tasse Mokka
2 EL Zucker
1 EL Kakaopulver zum Bestäuben

Für die Kardamom-Nektarinen:

150 ml Apfelsaft
1 EL Aprikosenkonfitüre
1/2 TL Vanillepaste
1/2 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL Kardamomsamen
2 Nektarinen, in Spalten geschnitten
8 Johannisbeerrispen
8 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Kühlzeit)

Mascarpone in einer Schüssel glatt rühren, Joghurt und gekochten, kalten Vanillepudding sowie Orangenabrieb zugeben. Gut verrühren und geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen. Anschließend den Amaretto mit Agavensirup vermengen, Mokka und Zucker mit untermengen. Den Löffelbiskuit damit gut einpinseln, einen Teil von der Mascarpone-Masse darauf geben, gut verteilen und verstreichen. Wieder eine Lage Löffelbiskuit daraufsetzen, mit Amaretto-Mokka tränken. Die restliche Mascarpone-Masse darauf geben, gut verstreichen, etwas abdecken und in den Kühlschrank stellen. Über Nacht anziehen lassen, danach mit Kakaopulver bestreuen.

Apfelsaft mit Aprikosenkonfitüre, Vanillepaste, gemahlenem Kardamom und Kardamomsamen erhitzen. Nektarinspalten einlegen, auf den Punkt ziehen lassen. Auf einem flachen Teller rundum anhäufen, die Johannisbeerrispen daraufsetzen, mit Minzkrönchen garnieren. Das Tiramisu in Schnitten schneiden, mittig mit anrichten.

Nährwerte pro Portion:

703 kcal – 26 g Fett – 17 g Eiweiß – 100 g Kohlenhydrate – 8 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.