Mandarinen-Tiramisu

Das Rezept von dem Mandarinen-Tiramisu lässt sich prima vorbereiten und passt hervorragend in die Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h

Zutaten

1 Packung	Biskotten (ca. 250g)
200 ml	Espresso (oder starken Kaffee)
2 cl	Amaretto Likör
2 Dosen	Mandarinen (je 175g ATG)
250 g	Mascarpone
150 g	Speisetopfen
75 g	Staubzucker
175 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillepaste
Nach Belieben	Kakao
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für das **Mandarinen-Tiramisu** zuerst den Espresso vorbereiten und abkühlen lassen.

2. Dann die Mandarinen sehr gut über einem Sieb abtropfen lassen.

3. Nun den Mascarpone, den Topfen, das Schlagobers, die Vanillepaste und den Staubzucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis man eine

gleichmäßige dicke Creme hat.

4. Danach den Espresso in eine Schüssel geben und mit dem Amaretto mischen.

5. Jetzt die Biskotten nur kurz in den Espresso tauchen und dann aneinandergereiht in eine Form (ca. 20 x 20 cm) auslegen. Dabei eventuell etwas zurechtschneiden.

6. Dann ca. ein Drittel der Creme auf die Biskotten geben und glatt streichen.

7. Jetzt die Mandarinen in der Form auslegen.

8. Danach wieder ein Drittel der Creme auf die Mandarinen geben und glatt streichen.

9. Nun wieder eine Schicht getränkte Biskotten ausbreiten.

10. Letztendlich die restliche Creme in die Form geben, glatt streichen und anschließend mindestens 4-6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

11. Kurz vor dem Verzehr nach Belieben Kakao mit Zimt vermengen und das Tiramisu damit bestreuen.

Tipp

Sollten Kinder das Mandarinen-Tiramisu mitessen, dann einfach den Espresso mit dem Amaretto gegen den Saft der Mandarinen aus der Dose austauschen. Zudem schmeckt das Tiramisu anstatt mit Mandarinen auch mit Kirschen.