

Daniele Corona

Freitag, 25. Oktober 2024

Wibele-Tiramisu mit eingelegten Clementinen Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Clementinen
1	Orange
1/2	Vanillestange
1 TL	Speisestärke
3 EL	brauner Zucker
40 ml	Orangenlikör (oder Wasser)
1 Msp.	Safranfäden
100 g	Wibele (ersatzweise grob zerbröselten Löffelbiskuit)
2	Eier, extra frisch
40 g	Kristallzucker
250 g	Mascarpone
etwas	Kakao-Pulver zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Für die eingelegten Clementinen diese schälen und in Schnitze teilen.
2. Orange schälen und den Saft auspressen, für das Rezept benötigen wir 100 ml Saft.
3. Vanillestange der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen
4. Speisestärke mit 1 EL vom Orangensaft verrühren.
5. Braunen Zucker in einen Topf geben und langsam goldgelb karamellisieren, dann sofort mit dem Orangenlikör ablöschen und den restlichen Orangensaft zugeben. Vanillemark, die ausgekrazte Vanilleschote, Safranfäden und Clementinen zugeben. Das Ganze kurz leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
6. Die angerührte Speisestärke untermischen, ca. 2 Minuten köcheln lassen und die Flüssigkeit abbinden.
7. Alles in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten die Vanillestange entfernen.
8. Die Wibele in Dessertgläsern geben. Darauf die eingekochten Clementinen verteilen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Wibele sollen etwas einweichen.
9. In der Zwischenzeit für die Mascarponecreme die Eier trennen. Eiweiße zu Eischnee schlagen.
10. Die Eigelbe und Kristallzucker in einer Rührschüssel mit der Küchenmaschine oder dem Handrührer schaumig aufschlagen. Mascarpone dazugeben und langsam weiter rühren, bis eine schöne cremige Masse entsteht. Zuletzt geschlagenen Eischnee unterheben.
11. Mascarponecreme in die vorbereiteten Gläser geben, glattstreichen. Kakaopulver in ein Sieb geben und die Creme dünn mit Kakaopulver bestäuben.
12. Das Wibele-Tiramisu in den Kühlschrank geben, mindestens 30 Minuten kaltstellen. Es sollte bis zum Servieren gekühlt werden und am Zubereitungstag gegessen werden.