

Kochen

Kevin Kugel

Donnerstag, den 03.12.2020

Weihnachtsmenü 2020 – Dessert

Orangen-Tiramisu Desserttörtchen

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Mandelbiskuit:

3 Eiweiße (100g, Größe M)
47g Zucker
100g Mandelmehl
33g Puderzucker
13g Mandelmark

Für die Orangen-Mascarpone Creme:

100g Weiße Schokolade
135ml frisch gepresster Orangensaft
5g Bio-Orangenabrieb
20ml Orangenlikör
7 Eigelb (130g, Größe M)
60g Zucker
3 Blatt Gelatine
270g Mascarpone

Für das Orangen-Gel:

100ml frisch gepresster Orangensaft
60g Zucker
2g Pektin

Für die Orangen-Tränke:

400ml frisch gepresster Orangensaft
40g Zucker
10g Bio-Orangenabrieb
1 Stk. Zimtstange
4 Stk. Zimtblüten
20ml Orangenlikör
40ml Espresso
36 Stk. Orangenfilets

Für die Dekoration:

Bio-Orangenzesten
Kaffeepulver
Kakaopulver

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 165 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Mandelbiskuit in einer Rührschüssel Eiweiße mit Zucker zu Schnee schlagen. Mandelmehl und Puderzucker über den Eischnee sieben und unterheben. Mandelmark unterheben. Mandelbiskuit auf das vorbereitete Backblech ca. 8 mm dünn aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
3. Für die Orangen-Mascarpone Creme weiße Schokolade in eine Rührschüssel geben. Über dem Wasserbad auf dem Herd Orangensaft und Bio-Orangenabrieb zusammen mit



- Orangenlikör, Eigelb und Zucker zur Rose abziehen, sodass das Eigelb bindet. Gelatine zugeben, unter Rühren auflösen, über die weiße Schokolade geben und verrühren bis auch die weiße Schokolade geschmolzen ist. Die Creme über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten die Creme zusammen mit der Mascarpone kurz in der Küchenmaschine aufschlagen.
4. Für das Orangen-Gel in einem Topf auf dem Herd Orangensaft mit 40g Zucker auf 40°C erwärmen. In einer Schüssel den restliche Zucker (20g) und Pektin mischen und zugeben. Das Gel 30 Sekunden kochen, dann abkühlen lassen. Das abgekühlte Orangen-Gel mit dem Schneebesen aufrühren.
5. Für die Orangen-Tränke in einem Topf auf dem Herd Orangensaft, Zucker, Bio-Orangenabrieb, Zimstange, Zimtblüten, Orangenlikör und Espresso aufkochen. Die Orangenfilets in eine Schüssel geben und die Hälfte der Orangetränke über die Orangenfilets geben, abdecken und kühlstellen. Die zweite Hälfte der Orangen-Tränke zur Seite stellen.
6. Zum Anrichten den Mandelbiskuit quadratisch ca. 5,5x5,5cm schneiden, mit der zur Seite gestellten Orangen-Tränke bestreichen und direkt auf den Teller setzen. Die aufgeschlagene Orangen-Mascarpone Creme mit einem Spritzbeutel und -tülle in zwei Schichten auf den Biskuit dressieren. Das Desserttörtchen mit Orangen-Gel, getränkten Orangenfilets, Bio-Orangenzesten, Kaffee- und Kakaopulver dekorieren.