

Mandarinen - Tiramisu

Zutaten:

2 Dosen Mandarinen
5 EL Rum
500 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
6 EL Zitronensaft
250 g Sahnequark
200 g Löffelbiskuit
50 g Zucker
30 g Fertiggelatine
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen.
- Schlagsahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Mascarpone mit Quark und Mandarinentensaft verrühren.
- Zucker mit Restgelatine mischen.
- Beides unter den Mascarpone rühren.
- Die Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Mandarinen ebenfalls unterheben.
- Zitronensaft, Rum und Vanillezucker verrühren.
- Die Hälfte der Biskuits in eine Form legen.
- Biskuits mit der Hälfte der Rumzitronen beträufeln.
- Eine Hälfte der Creme auf die Biskuits streichen.
- Die restlichen Biskuits auflegen.
- Biskuits mit dem restlichen Rumzitronensaft beträufeln.
- Restcreme aufstreichen.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Mit ein paar Mandarinentenscheiben garnieren.