Zwetschgen Tiramusi

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 40 Minuten	45 Minuten	4

ZUTATEN

- 1 Bio-Orange
- 250 g Zwetschgen
- 75 g Zucker
- 2 Eigelb (frische Eier!)
- 25 g Puderzucker
- 200 g Mascarpone
- 1/2 Zimtstange
- 75 ml Weizen-Radler
- 8 Löffelbiskuits
- Zimt, gemahlen
- Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Von 1/4 Orange mit dem Sparschäler die Schale dünn abschälen. Aus den Orangen 100 ml Saft auspressen.
Zwetschgen mit 50 g Zucker, Orangensaft und -schale in einem Topf aufkochen. Offen für 30-40 min. sehr sämig-dicklich einkochen. Orangenschale herausnehmen, in feine Streifen schneiden und beiseitestellen.
Kompott abkühlen lassen.
Eigelbe und Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührers sehr dicklich-weißlich aufschlagen. Mascarpone zugeben und unterrühren. 30 min. kaltstellen.
Restlichen Zucker mit 25ml Wasser und der Zimtstange aufkochen und 5 min. einkochen lassen. Weizenradler in ein flaches Gefäß geben und mit dem Zimtsirup würzen.
Löffelbiskuits halbieren.
Biskuits nacheinander kurz in dem Radler tränken.
Abwechselnd mit der Mascarponecreme und dem Zwetschgenkompott in Gläser verteilen. Mit Zimtpulver und etwas Kakao bestäuben. Die Orangenschale darauf verteilen und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet