



CORNELIA POLETTOS MARZIPAN-TIRAMISU MIT GEWÜRZKIRSCHEN UND NOUGAT-EIS

ZUTATEN: FÜR 6-8 PERSONEN

Für den Mandelbiskuit:

4 große Bio-Eier
4 EL warmes Wasser
150g Zucker
1 Vanilleschote, ausgekratzt
1 TL Backpulver
50g Speisestärke
100g Mehl, gesiebt
1 Prise Salz
100g gemahlene Mandeln

Zum Tränken:

100 ml Espresso
50 ml Niederegger
Sahneliqueur
Marzipan

Für die Marzipan

Mascarpone-Creme:

200g Niederegger
Marzipan Klassiker® ohne
Schokolade
100 ml Milch
3 Eigelb
40g Zucker
250g Mascarpone
250g geschlagene Sahne
4 Blatt Gelatine, in kaltem
Wasser eingeweicht
2 Eiweiß
20g Zucker
50 ml Niederegger
Sahneliqueur Marzipan

Für die Gewürzkirschen:

100g Zucker
2 EL Wasser
300g Kirschen, TK
150 ml Rotwein
50 ml Portwein
3 EL Kirschwasser
1 Zimtstange
3 Kardamomkapseln
3 Nelken

Zum Dekorieren:

1 Stück Niederegger
Nougat Nuss, gefroren

Für das Nougat-Eis:

250 ml Milch
200 ml Sahne
50g Puderzucker
200g Niederegger
Nougat Nuss

ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 15 Min., Gefrierzeit für das Eis: ca. 1 Std. (je nach Eismaschine)

ZUBEREITUNG:

1. Mandelbiskuit:

Zunächst wird das Mehl mit der Speisestärke, einer Prise Salz und dem Backpulver in eine nicht zu kleine Schüssel gesiebt, dann werden die Mandeln untergemischt. Eine zweite Schüssel wird über einem heißen Wasserbad platziert. Wir geben die Eier hinein und schlagen sie mit warmem Wasser, Zucker und Vanillemark hell und schaumig. Hier ist ein wenig Geduld gefragt, 15 Minuten kann es schon dauern, bis die Eimischung die perfekte Konsistenz hat. Der Einsatz lohnt sich also! Wenn alles stimmt, nehmen wir die Schüssel vom Wasserbad und schlagen weiter, während sie abkühlt.

2. Jetzt kann die Mehlmischung aus der ersten Schüssel untergehoben werden. Ganz langsam und vorsichtig, damit die schaumige Konsistenz der Eimasse erhalten bleibt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, 10 bis 15 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Danach darf unser Biskuit in Ruhe auf Zimmertemperatur abkühlen.





3. Derweil stellen wir die Marzipan-Mascarpone-Creme her, die so etwas wie die geschmackliche Seele unseres Desserts ist. Dafür wird das Marzipan gewürfelt und mit der Milch püriert, bis sich eine cremige Masse bildet. Anschließend rühren wir die Mascarpone, die geschlagene Sahne und den Marzipan-Liqueur unter.

Die Eigelbe werden mit der Hälfte des Zuckers schaumig geschlagen und in die Marzipan-Mascarpone-Mischung eingerührt. Damit die Creme später Stand hat, kommt Gelatine zum Einsatz. In Wasser eingeweichte Blättchen ausdrücken, mit zwei Esslöffeln Wasser bei kleiner Hitze auflösen und unter Rühren in die Creme geben. Dann das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Marzipancreme heben. Dann kalt stellen.

4. **Nächster Schritt: die Gewürzkirschen:**

Hierzu wird zunächst der Zucker mit Wasser in einen Topf gegeben und erhitzt. Wenn sich beides zu einem goldgelben Karamell vereint hat, mit Port- und Rotwein ablöschen, Zimt, Kardamom und Nelken dazugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Na, das duftet doch schon herrlich nach Weihnachten!

Durch ein Sieb passieren, um die Gewürze abzuseihen. Die Kirschen dazugeben und mit dem Kirschwasser abschmecken.

5. **Nun ist das Eis an der Reihe:**

Dafür die Milch mit der Sahne und dem Puderzucker in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Das Nougat einrühren und komplett schmelzen lassen. Achten Sie mal drauf, wie hübsch das aussieht. Ja, das Auge kocht hier auf jeden Fall mit. Die fertige Nougatmasse in der Eismaschine gefrieren lassen.

6. Nun wächst zusammen, was zusammengehört:

Den Biskuit rund ausstechen. Anschließend für jede Portion einen Ausstechring auf ein Backpapier setzen.

Je eine Scheibe Biskuit hineinlegen, Espresso mit dem Marzipan-Liqueur vermischen und die Teigscheiben damit beträufeln. Etwas Marzipancreme hineingeben, mit Biskuit bedecken, beträufeln und so weiter...

Wenn die Ringe voll sind, kalt stellen. Wenn Sie keine Ausstechringe besitzen, eignen sich übrigens auch kleine Schalen oder Kaffeetassen.

7. Zum Anrichten wird das Marzipan-Tiramisu aus den Förmchen auf Teller gestürzt.

Nun kommt das Nougat aus dem Tiefkühler zum Einsatz. Mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel hübsch darüber raspeln. Dazu wird je eine Kugel Nougateis und eine Portion von den Gewürzkirschen gesetzt.

„Dann darf geschlemmt werden.
Genießen Sie es!“

Ihre
Cornelia Poletto

