



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 6 Personen

Aprikosen-Tiramisu

Aprikosenkompott

500 g frische Aprikosen
100 ml Weißwein
50 ml Orangensaft
1 kleine Zimtstange
40 g Zucker
10 g Vanillepuddingpulver

Die gewaschenen Aprikosen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Weißwein mit Orangensaft, Zimt, Zucker und 150 g Aprikosenspalten aufkochen und offen 5 Minuten bei mittlerer Hitze schwach köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Masse zurück in den Topf geben, nochmals aufkochen und das in Wasser glattgerührte Puddingpulver in die kochende Masse einrühren und aufkochen lassen. Restliche Aprikosenspalten unterrühren, kurz aufkochen und dann in einer Schüssel abkühlen lassen.

Mohnbiskuit

2 Eier
eine Prise Salz
60 g Zucker
40 g Mehl
10 g Speisestärke
25 g gemahlener Mohn
Puderzucker zum Bestäuben

Für den Mohnbiskuit die Eier trennen. Eiweiße mit 2 El lauwarmem Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen und in etwa 2 Minuten zu einem cremig-festen Eischnee schlagen. Eigelbe unterrühren und Mehl und Stärke darauf sieben, 15 g gemahlener Mohn dazugeben und alles unterheben.

Diese Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und damit ca. 3 cm große Tupfen auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Mit restlichem Mohn bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Marinade

10 El Orangensaft
1 El Orangenlikör
2 El Agavendicksaft

Biskuit auf den Boden einer Form legen. Orangensaft, Orangenlikör und Agavendicksaft verrühren und über den Biskuit träufeln.



www.suesse-weine.de

Marinade

250 g Mascarpone
80 g saure Sahne
20 g Puderzucker
2 El Agavendicksaft

Die Creme aus Mascarpone, saurer Sahne, Puderzucker und Agavendicksaft glatt verrühren.

Aprikosenkompott und Creme in einer Schüssel locker miteinander mischen, bis die Creme marmoriert ist und über die getränkten Biskuit geben und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren Tiramisu zum besseren Schneiden leicht anfrieren und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Modifiziert nach <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/310392/aprikosen-tiramisu-mit-mohnbiskuit.html>

Weinempfehlung

Moscato Passito dell'Elba