

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Weihnachts-Tiramisu

Zutaten: (6 Pers.) 200g Schlagsahne, 250g Mascarpone, 250g Magerquark, 100g Zucker, 5 EL frische Vollmilch, 1 Pck. Vanillinzucker, 300g Butterspekulatius, 1 TL Spekulatiusgewürz, 4 EL Amaretto, 125ml Orangensaft, 1 Zimtstange, 3 ganze Nelken, 80g Zucker, 340g frische Cranberries, 100ml trockener Rotwein, 2 gehäufte TL Speisestärke, Kakaopulver.

Zubereitung: Die Sahne steif schlagen. In einer großen Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillinzucker und Spekulatiusgewürz mit der Milch mit dem Handrührgerät glatt rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Die Cranberries unter kaltem Wasser waschen, grob verlesen und gut abtropfen lassen. Den Orangensaft mit Rotwein, Zimtstange, Nelken, 80g Zucker und den gewaschenen Cranberries in einen Topf geben und 5min. kräftig kochen lassen, bis die Beeren aufplatzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und das Cranberry-Kompott damit andicken. Abkühlen lassen. Auf dem Boden einer rechteckigen Auflaufform 3 EL der Mascarponecreme gleichmäßig verteilen. Eine Lage Spekulatius darauf legen und mit Amaretto beträufeln. Das Kompott darauf verteilen. Eine weitere Lage Spekulatius auf den Cranberries verteilen. Die Creme darauf verteilen und glatt streichen. 4h oder über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Unter:

www.kubafood.de

finden Sie das

„Kappes und Bananen Weihnachtsmenü 2011“!