

Lebkuchen Tiramisu mit Mandarinen Sorbet

Lebkuchen Tiramisu für 4 Portionen

- 150 g Lebkuchen
- 5 Orangen (Bio)
- 1 Pk. Vanillezucker
- 2 EL Honig
- 1 EL Zucker
- 2 cl Grand Marnier
- 125 g QimiQ Sahne-Basis
- 100 g Mascarpone
- 125 g Sahne (geschlagen)
- Saft von 1/2 Zitrone
- Schokoraspeln
- Zimt



Zubereitung

1. Eine Orange auspressen, die restlichen Orangen schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Die Fruchtfilets mit einem scharfen Messer aus den Häutchen lösen, dabei den Saft auffangen. Den Orangensaft mit Vanillezucker und etwas Orangenschale stark einkochen, abkühlen lassen, Orangenfilets und Grand Marnier dazugeben.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Honig, Zucker und Zitronensaft zugeben und gut verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Lebkuchen zerbröseln, die Hälfte davon auf die Gläser verteilen. Lebkuchenbrösel mit Orangensaft-Likör-Mischung beträufeln, Orangenfilets darauf legen, mit der Creme bedecken. Den Vorgang wiederholen. Ein paar Orangenfilets für die Garnitur übrig lassen.
4. Die Gläser für ca. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Zimt, Orangenfilets und Schokoraspeln garnieren.

Mandarinen Sorbet für 6 Portionen

Sorbet

- 1 kg Mandarinen
- 100 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Blatt weiße Gelatine

Außerdem

- Backpapier
- Klarsichtfolie
- Eismaschine

Hippen

- 25 g Butter
- 40 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 10 g Kakao
- 1 Eiweiß, (Kl. M)
- 25 ml Orangensaft
- Salz
- Pfeffermix
- 4 Stiele Zitronenverbene

Zubereitung

1. Für das Sorbet die Mandarinen schälen und möglichst viel von der weißen Haut entfernen. Mandarinen in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und 400 ml abmessen.
2. Püree, Zucker und Zitronensaft 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Abkühlen lassen.
3. Für die Hippen die Butter schmelzen. Mehl, Puderzucker und Kakao in eine Schüssel sieben. Mit Eiweiß, Orangensaft, 1 Prise Salz und der Butter glatt rühren. 20 Minuten ruhen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 3 walnussgroße Tupfer „Hippen-Masse“ darauf geben und auf 1-2 mm flach ausstreichen (25 cm lang). Jede Hippe mit Pfeffermix bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 7-9 Minuten backen. Jede Hippe noch heiß einzeln in eine kleine Schüssel (ca. 8 cm Ø) geben, dabei die Hälfte über den Rand formen, sodass eine Welle entsteht. Vorgang wiederholen, bis 6 Hippen gebacken sind. Hippen erkalten lassen.
5. Mandarinenpüree in einer Eismaschine zu Sorbet gefrieren lassen. Kurz vor dem Servieren 6 Nocken abstechen und diese auf einen mit Klarsichtfolie bespannten Teller geben und ins Gefrierfach stellen.