

Spekulatius-Orangen-Tiramisu



Zutaten für 4 Personen:

150 g Mascarpone
150 g Joghurt (3,5 % Fett)
1,5 TL Lebkuchengewürz
etwas Milch
1 P. Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
6 Orangen
1,5 EL Gelierzucker
10 Spekulatius
50 ml kalter Espresso

Zubereitung:

Mascarpone mit Joghurt, Lebkuchengewürz, Milch, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren und abgedeckt kalt stellen.

Eine Orange so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orange in Scheiben schneiden.

Die fünf übrigen Orangen auspressen. Den Saft mit dem Gelierzucker verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. 3 Minuten köcheln, dann direkt in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Spekulatius in Stücke brechen und in 4 Dessertgläser verteilen. Mit Espresso beträufeln und Lebkuchencreme darauf verteilen. Alles wiederholen. Die Gläser abgedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die Creme mit je einer Orangenscheibe belegen und mit Orangengelee bestreichen.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper