

2 Stück 1/1 GN-Blech Gastro Tiramisu mit Mangogele



Bis 30 Min.



Normal



Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in zwei 1/1GN-Blech bodenbedeckt hineingeben und mit Amaretto und Limoncello beträufeln.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Schlagsahne fest schlagen.
4. **GOLDSTEIG Mascarpone** und **GOLDSTEIG Ricotta** glattrühren. Die Masse mit Vanillezucker, Zucker, Espresso, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.
5. Die Gelatine in wenig heißem Wasser auflösen und unter ständigen Rühren unter die Masse bringen. Die fest geschlagene Sahne unterziehen.
6. Die Creme über die Löffelbiskuits geben bis sie 1 cm verdeckt sind, erneut mit Löffelbiskuits bestücken und mit Amaretto und Limoncello beträufeln.
7. Die restliche Creme über der zweiten Schicht aus getränktem Löffelbiskuits verteilen und glattstreichen.
8. Die Bleche für 3 Stunden kalt stellen.

Für das Mangogele

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Orangensaft mit dem Läuterzucker bis zu 1 Liter reduzieren und die Gelatine unterrühren. Das Mangopüree unterrühren und im Wasser kalt rühren.
3. Zum Schluss das Mangogele auf die angezogene Creme geben und nochmals 60 Min. kalt stellen.

Zutaten



Für 60 Personen:

Für die Tiramisucreme:

- 2 kg Löffelbiskuits
- 1,7 l Schlagsahne
- 2,5 kg **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 2,5 kg **GOLDSTEIG Ricotta**
- 1,2 l starken Kaffee
- 1,2 kg Zucker
- 150 g Vanillezucker
- 30 Blatt Gelatine
- 10 Zitronensaft mit Abrieb
- Amaretto und Limoncello

Für das Mangogele:

- 400 ml Läuterzucker (1:1 Zucker und Wasser verkocht)
- 24 Blatt Gelatine
- 2 l Orangensaft
- 2 kg Mangopüree

