Tiramisu mit Mangogelee

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Löffelbiskuite in eine Porzellanform hineingeben bis der Boden bedeckt ist. Die Löffelbiskuite mit Amaretto und Limocello beträufeln.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Schlagsahne fest schlagen.
4. Die GOLDSTEIG Mascarpone und GOLDSTEIG Ricotta glatt rühren. 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 Limocello beträufeln. Die Restliche Creme über der zweiten Schicht aus getränktem Löffelbiskuits verteilen und glattstreichen.
7. Die Form 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für das Mangogelee

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

Zutaten

Für 4 Personen:

Für die Tiramisucreme:

- 140 g Löffelbiskuits
- 120 ml Schlagsahne
- 160 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 160 g GOLDSTEIG Ricotta
- 80 ml starken Kaffee
- 80 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Zitronensaft mit Abrieb Amaretto und Limocello

Für das Mangogelee:

- 30 ml Läuterzucker (1:1 Zucker und Wasser verkocht)
- 2 Blatt Gelatine
- 130 ml Orangensaft
- 130 g Mangopüree