

Lebkuchen - Tiramisu 2

Zutaten für: 1 Rezept

300	ml	Wein, rot
2	Stangen	Zimt
2		Gewürznelken
2		Ei(er)
2	Pack.	Vanillezucker
500	Gramm	Mascarpone
3	Essl.	Rum
1	Teel.	Zitronensaft
300	Gramm	Oblaten - Lebkuchen ohne Guß
30	Gramm	Mandeln, gehackt
2	Teel.	Kakaopulver

Anleitung:

Wein mit den Gewürzzutaten aufkochen, ca. 10 Min. köcheln lassen, abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen, Mascarpone zugeben, Rum unterrühren. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen und unter die Mascarponecreme geben. Oblaten von den Lebkuchen entfernen. Lebkuchen gleichmäßig in fingerdicke Streifen schneiden. Hälfte der L. auf dem Boden einer Form(20/30cm) verteilen. Mit der Hälfte des Weins beträufeln, mit der Hälfte der Creme bestreichen. Restliche Lebkuchen darauf verteilen und mit Wein betr. und mit Creme bestreichen. Über Nacht kühl stellen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Lebkuchen Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben und den Mandelblättchen bestreuen. Nach Belieben mit Sternfruchtscheiben und Kumquats garnieren.