

Hier und heute

Weißes Schokoladen-Tiramisu mit Blutorangenragout

Dieses raffinierte Dessert von Konditormeisterin Theresa Knipschild, begeistert nicht nur optisch, sondern ist auch geschmacklich ein echtes Highlight

Rezept

Weißes Schokoladen-Tiramisu mit Blutorangenragout

von Theresa Knipschild für ca. 6 Gläser

Zutaten für die Creme

- 200 g Crème fraîche
- 100 g weiße Kuvertüre
- 300 ml Sahne
- Abrieb ½ Bio-Orange
- 100 g Löffelbiskuits
- etwas Zucker
- Saft von 3 Blutorangen
- optional: einen Schuss Orangenlikör

Zutaten für das Blutorangenragout

- 150 ml Blutorangensaft (von etwa 3 Blutorangen)
- 60 g brauner Zucker
- 50 g weiche Butter
- 100 ml Sahne
- 15 ml kaltes Wasser
- 5 g Speisestärke
- Filets von 2 Blutorangen

Zutaten für das Topping

- einige Blutorangenfilets oder -scheiben
- weiße Kuvertürespäne

Zubereitung

Die Stärke mit dem kalten Wasser klümpchenfrei verrühren. Blutorangensaft mit Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Sahne hinzugeben und noch einmal alles kurz aufkochen. Das Stärkegemisch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Die Masse einige Minuten lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in kleine Flöckchen teilen, nach und nach hinzufügen und leicht verrühren. Zu einer homogenen Masse vermischen. Leicht abkühlen lassen. Währenddessen zwei Blutorangen filetieren und in die leicht abgekühlte Masse geben.

Crème fraîche mit der weißen Kuvertüre über dem Wasserbad vorsichtig erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Danach etwas abkühlen lassen. Sahne aufschlagen und unter die Kuvertüremischung heben. Mit Orangenabrieb etwas Zucker abschmecken. Wenn gewünscht, Blutorangensaft mit Orangenlikör mischen. Löffelbiskuits in die gewünschte Form, z. B. Auflaufform oder Dessertgläser, geben. Die Biskuits mithilfe eines kleinen Löffels mit Blutorangensaft tränken. Etwas Blutorangenragout auf die Löffelbiskuits geben. Anschließend eine Schicht Creme darauf verteilen und mit dem Ragout abschließen.

Wer mag: mit Blutorangenfilets oder -scheiben und weißen Kuvertürespänen garnieren.

Tipp: Weiße Kuvertüre vorher in den Kühlschrank geben und für die Späne mit einem Sparschäler abziehen.