



# Mirabellen-Tiramisu

## Zutaten

(Für ca. 6 Portionen)

### Mirabellenkompott

750 g Mirabellen  
50 g Zucker  
300 ml Orangensaft, (frisch gepresst aus 3-4 Früchten)  
3 EL Zitronensaft  
1 Vanilleschote, (davon das Mark)

1 TL feine abgeriebene Bio-Zitronenschale  
15 g Speisestärke

### Mascarpone-Creme

70 g Puderzucker  
4 EL Espresso, (kalt)  
2 EL Kaffeelikör  
500 g Mascarpone

### Löffelbiskuits

200 g Löffelbiskuits  
150 ml Espresso, (kalt)  
4 EL Kaffeelikör

### Zum Verzieren

gemahlener Kaffee

## Zubereitung

1. Für das Mirabellenkompott die Mirabellen waschen und entsteinen. Den Zucker in einen Topf geben und bei starker Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Sobald der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt, kann man mit dem Rühren beginnen. Dann wird die goldbraune Masse mit dem Orangen- und Zitronensaft abgelöscht. Das Vanillemark und die Zitronenschale zur Saftmischung geben und mindestens 5 Minuten bei mittlere Hitze köcheln lassen. Etwas kaltes Wasser dazu nutzen, um die Stärke glattzurühren. Dann in den kochenden Saft geben und erneut aufkochen lassen. Mirabellen in den Topf geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze mindestens 3-4 Minuten ziehen lassen. Die Masse soll mindestens 1 Stunde abkühlen.
2. Für die Mascarpone-Creme Puderzucker, Espresso und Kaffeelikör vermischen und vorsichtig unter die Mascarpone heben.
3. Löffelbiskuits in einer Form auslegen, sodass die Hälfte bedeckt ist. Espresso und Kaffeelikör vermischen und die Hälfte über die Löffelbiskuits geben. Etwa 2/3 der Mascarpone-Creme auf die Löffelbiskuits geben und verstreichen. Dann das abgekühlte Mirabellenkompott darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits dazu nutzen, um den Kompott zu belegen. Mit der Esspressomischung beträufeln und die restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen. Am bestem über Nacht, aber mindestens 3 Stunden kalt stellen
4. Vor dem Servieren etwas Kaffee in ein kleines Sieb geben und das Tiramisu damit bestreuen.