



SCHAUMWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS

CRÉMANT BRUT
WEINGUT HEID

Mack
REMSTAL-MARKT

Dessert für 2 Personen:

TIRAMISU

von der Mandarine und Spekulatius

ZUTATEN

125 g	Mascarpone
125 g	Quark 20 %
50 g	Sahne
1 Pck	Vanillezucker
1	Messerspitze Zimt
40 g	Zucker
6	Mandarinen
80 g	Spekulatius

ANLEITUNG

- * Zwei kleine Dessertgläser herrichten. Die Mandarinen mit dem Messer schälen und die kleinen Filets aus der Frucht schneiden. Den Saft dabei auffangen.
- * Für die Creme wird der Mascarpone mit dem Quark aufgeschlagen und der Zucker, eine Prise Zimt sowie etwas vom Mandarinsaft hinzugefügt und gut vermengt. Die kalte Sahne steif schlagen und unter den Mascarpone heben.
- * Die Spekulatius Kekse grob zerbröseln und etwas als erste Schicht in die Dessertgläschen geben. Darauf folgen die Mandarinenfilets und im Anschluss die Creme. Der Vorgang wird erneut wiederholt, sodass ein kleines Schichtdessert entsteht. Das Dessert zusammen mit einem prickelnden Glas Crémant brut vom Weingut Heid genießen.