

Wintertiramisu mit Birnen & Spekulatius

getoppt mit knusprigen Zimt-Mandeln

schnell Vegetarisch Thermomix kocht • 1023 kcal • Tag 5 kochen

48



Mini-Spekulatius



Birne



Schlagsahne



Crème fraîche, Bio



Bratapfelgewürz



Agavendicksaft



Wildpreiselbeerenmarmelade



Mandeln blanchiert, gehobelt



gemahlener Zimt

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

20 [25 | 30]

30 [35 | 40]

Los geht's

Wasche das Obst ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 kleine Schüssel und 2 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Spekulatius 7) 8) 15)	125 g	187,5 g**	250 g
Birne NL BE	2	3	4
Schlagsahne 7)	200 g	400 g	400 g
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	150 g**	200 g
Bratapfelgewürz	2 g	3 g**	4 g
Agavendicksaft	20 ml	30 ml**	40 ml
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	50 g	50 g
Mandeln blanchiert, gehobelt 22)	20 g	30 g	40 g
gemahlener Zimt	0,5 g**	0,7 g**	1 g**

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	889 kJ/213 kcal	4280 kJ/1023 kcal
Fett	13,5 g	64,9 g
– davon ges. Fettsäuren	8,1 g	38,9 g
Kohlenhydrate	20,7 g	99,7 g
– davon Zucker	15 g	72,3 g
Eiweiß	2,2 g	10,7 g
Salz	0,15 g	0,72 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen 22) Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: NL: Niederlande BE: Belgien



Für das Birnenkompott

Birnen vierteln, schälen, entkernen und in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Birnen mit Agavendicksaft, Bratapfelgewürz und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser*** in den Mixtopf geben und **12 Min./100 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Für die Sahne

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.

Kalte **Schlagsahne** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker*** in den Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung/**Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

Rühraufsatz entfernen.

Crème fraîche und **Wildpreiselbeermarmelade** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** verrühren.

Tipp: Die benötigte Zeit zum Sahne schlagen hängt von der Temperatur, dem Fettgehalt und der Menge ab (ca. 30 Sek. bei 2 Pers.). Der Mixtopf sollte möglichst kühl sein.



Mandeln karamelisieren

In einem kleinen Topf **Mandelblättchen** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker*** bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren rösten, bis der **Zucker** schmilzt und die **Mandelblättchen** bräunen.

Mandelblättchen sofort herausnehmen, auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Ausgekühlte **Mandelblättchen** in einer kleinen Schüssel nach Geschmack mit der Hälfte [drei Viertel | gesamten] **Zimt** mischen und bis zum Servieren beiseite stellen.



Tiramisu schichten

Boden einer kleinen [mittleren | großen] Auflaufform mit der Hälfte der **Spekulatiuskekse** auslegen.

Hälfte des **Birnenkompotts** gleichmäßig darauf verteilen. Dann die Hälfte der **Sahnecreme** darüber verteilen.

Restliche **Spekulatius**, **Birnenkompott** und **Sahnecreme** darüber schichten.

Bis zum Servieren kaltstellen.



Birnenkompott vollenden

Nach der **Thermomix®** Garzeit, **Birnen 10 Sek./Stufe 3,5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Das **Kompott** sollte eher flüssig sein, damit die **Kekse** damit gut getränkt werden können. Eventuell teelöffelweise mehr **Wasser*** unterrühren.

Mixtopf kalt spülen und trocknen.



Anrichten

Tiramisu auf Teller verteilen. Gebrannte **Mandeln** etwas kleiner hacken und über das **Tiramisu** streuen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

