

Lebkuchentiramisu

von Adriana Prinoth

3 Eiweiß
3 Eigelb

3-4 EL Zucker
250 g Mascarpone

100 g fein gemahlene Lebkuchen
1 TL Lebkuchengewürz

Pandoro - in ca. 1,5 cm dicken Scheiben
Kaffee-Rum-Milch-Mischung zum Tränken

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, dann die Eigelbe unterheben. Mascarpone mit dem Lebkuchen und dem Gewürz gut aufschlagen. Eimasse unter die Mascarpone Mischung geben. Anschließend einen Tortenring von 24 cm Durchmesser mit einer Schicht Pandoro auslegen und mit der Kaffeemischung beträufeln.

1/3 der Creme draufgeben und glattstreichen. Eventuell mit etwas Kakaopulver bestäuben. So weiterschichten, und mit Pandoro beenden. Das Ganze wird 4-5 Stunden kalt gestellt - am Besten über Nacht.

Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und mit geschlagener Sahne einstreichen. Mit Lebkuchenkeksen dekorieren oder nach Belieben mit Kakao bestreuen.

