



## TIRAMISU CU SMOCHINE ȘI KUMQUAT CU PAIN D'ÉPICÉS



4 PORȚII

### INGREDIENTE

1 baton de scorțișoară  
75 g zahăr  
250 ml suc de portocale proaspăt stors (cca.3 portocale)  
2 cuișoare  
100 g kumquat  
4 smochine mov bine făcute  
3 ouă medii, foarte proaspete  
375 g mascarpone  
150 g frișcă  
piper verde proaspăt măcinat  
2 pliculețe de zahăr vanilat de Bourbon  
sare  
aproximativ 130 g pain d'épices (turtă dulce sau prăjitură cu miere)  
2 linguri de alune

### MOD DE PREPARARE

Se încălzește zahărul într-o cratiță până când începe să se caramelizeze. Se adaugă sucul de portocale. Batonul de scorțișoară se rupe în două și se adaugă împreună cu cuișoarele în oală. Se fierbe la foc mic, fără capac, timp de 5 minute. Se spală citricele kumquat și smochinele. Citricele kumquat se taie fin și se scot semințele. Smochinele se taie în 8 și se adaugă în oală. Amestecul se dă în clocot. Se oprește căldura, se acoperă și se lasă la răcit.

Se pune mascarpone într-un bol. Ouăle se separă. Gălbenușurile și frișca se adaugă la mascarpone. Se azonează cu puțin piper verde și se amestecă. Albușurile se amestecă cu zahărul vanilat și un praf de sare și se bat până se întărește compoziția. Spuma de albuș se amestecă treptat în mixul de mascarpone.

Se scot batoanele de scorțișoară și cuișoarele din lichid. Turta dulce se taie în cuburi mici și se pune un strat pe fundul fiecărui pahar. Se stropește cu sosul de portocale. Se adaugă citricele kumquat și smochinele și se adaugă o lingură din crema de mascarpone. Se repetă procesul până când paharele sunt aproape pline. Se lasă la frigider cel puțin 2 ore.

Se prăjesc alunele într-o tigaie. Apoi se pun într-un prosop de bucătărie și se freacă pentru a îndepărta din coajă, se toacă grosier și se presară peste Tiramisu. Se azonează cu puțin piper verde proaspăt măcinat și se servește.