

Orangen-Tiramisu

Dieses eifreie Tiramisu kann bereits einen Tag im Voraus zubereitet werden.

Vor- und Zubereiten: 30 Min.

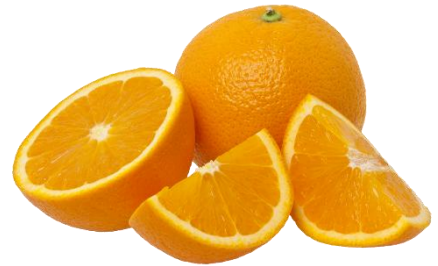
Kühl stellen: 30 Min.

Angaben für 4 Personen

3 Bio-Orangen

1 EL Zucker

Von einer Orange Schale abreiben, beiseitestellen.
Von allen Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden.
Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, mit dem Zucker in einer Schüssel mischen, zugedeckt kühl stellen. Saft auffangen, restliches Fruchtfleisch ausdrücken (ergibt ca. 0.5 dl), Saft beiseitestellen.



1 dl Rahm

250 g Mascarpone

60 g Puderzucker

0.5 Päckli Vanillezucker

Rahm steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker, Vanillezucker und beiseitegestellter Orangenschale in einer Schüssel gut verrühren, Rahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Masse in einen Spritzsack geben (ca. 11 mm Durchmesser), ca 30 Min. kühl stellen.



75 g Löffelbiskuits

Löffelbiskuits mit Orangensaft, Mascarponecreme und Orangenfilets anrichten.

Tipp: Tiramisu in eine rechteckige Form von ca. 1 1/4 Litern schichten.
Zusätzlich 1 dl Orangensaft mit dem beiseitegestellten Saft verrühren.
Vor dem Servieren ca. 1 Std. kühl stellen.



En Guete!