

## Orangen-Tiramisu



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

Abkühlen:	3 h
Dauer:	45 Min.
Niveau:	Einfach

## Zubereitung

## 1. SCHRITT

## 4 Bio - Orangen

**Für den Sud** Orangen heiß abwaschen und trocken tupfen. Von **zwei** Orangen die Schale fein abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Von den übrigen **zwei** Orangen für die Deko Zesten schneiden, dann mit einem scharfen Messer schälen und filitieren.

## 2. SCHRITT

## 50 g Zucker, 50 ml Wasser, 3 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)

Zucker in einem Topf schmelzen bis ein heller Karamell entstanden ist. Orangensaft zugeben. Zusätzlich **50 ml** Wasser zugeben und **3-4 Minuten köcheln** lassen. Topf vom Herd ziehen und den Orangenlikör einrühren.

## 3. SCHRITT

## 300 g Löffelbiskuits

Eine **Auflaufform (25 x 20 cm)** mit Löffelbiskuits auslegen. Die Biskuits mit **der Hälfte** des Orangensuds üppig bepinseln.

## 4. SCHRITT

## 2 Eigelbe (Gr. M), 40 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 500 g Mascarpone, 200 g Sahne, 2 Pck. Sahnesteif

**Für die Creme** Eigelbe mit Zucker, Vanillinzucker und Salz **ca. 2 Minuten** schaumig schlagen. Mascarpone mit Orangenabrieb in einer Schüssel glatt rühren. Eimix unterheben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und zusammen mit den Orangenfilets unter die Creme rühren.

## 5. SCHRITT

**Die Hälfte** der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Mit einer weiteren Schicht Biskuits die Creme bedecken. Übrigen Sud darauf geben. Mit der restlichen Creme bedecken und glatt streichen. Mit Folie abdecken und mindestens **3 Stunden**, am besten aber über Nacht, kalt stellen.

## 6. SCHRITT

Kurz vor dem Servieren das Orangen-Tiramisu üppig mit Kakao bestäuben und mit den Orangenzesten garnieren. Das Tiramisu ergibt ca. 8 Stücke.

## ZUTATEN (FÜR 1 BLECH (KLEIN))

## Für den Sud

4	Bio - Orangen
50 g	Zucker
3 EL	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
50 ml	Wasser

## Für die Creme

300 g	Löffelbiskuits
2	Eigelbe (Gr. M)
40 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
500 g	Mascarpone
200 g	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif

## Außerdem

Etwas Kakaopulver zum Bestreuen