

Rezept

# Tiramisu mit Orangen

Ein Rezept von Tiramisu mit Orangen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4 Blatt</b> Gelatine	<b>4</b> Orangen, davon 1 unbehandelt
<b>5</b> Eigelbe	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>50 g</b> fein gehacktes Orangeat
<b>8 EL</b> Orangenlikör	<b>3</b> Eiweiße
<b>125 g</b> Sahne	$\frac{1}{4}$ l starker Espresso
<b>30</b> Löffelbiskuits	Kakaopulver zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die unbehandelte Orange heiß waschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. 2 Orangen auspressen (das sollte 100 ml Saft ergeben).
2. Die Eigelbe mit Puderzucker zu einer hellen Creme aufschlagen, Mascarpone, Orangeat, Orangenschale und -saft sowie 5 EL Orangenlikör untermischen. Die Gelatine in ganz wenig heißem Wasser auflösen und rasch unter die Creme rühren. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen, zuerst das Eiweiß, dann die Sahne unter die Creme ziehen.
3. Den Espresso mit dem restlichen Orangenlikör mischen. Eine Form mit 15 Löffelbiskuits auslegen und diese mit der Hälfte des Espressos tränken. Die Hälfte der Creme darüber verteilen, die restlichen Biskuits darauf legen und mit dem übrigen Espresso beträufeln. Die restliche Creme darüber streichen und das Tiramisu für mindestens 4 Std. kalt stellen.
4. Die übrigen Orangen dick schälen, alles Weiße entfernen, Orangenfilets aus den Trennhäuten schneiden. Das Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen und mit den Orangenfilets dekorieren.