

Orangen-Tiramisu

Orangen-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: [17.04.2024](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Orangen-Camparisajt

- 2 dl Orangensaft;
- 4 EL Campari-Bitter;
- 1 EL Zitronensaft;
- 1 EL Zucker;

Mascarpone-Masse

- 3 dl Rahm;
- 250 g Mascarpone;
- 3 EL Zucker;
- 1 Vanilleschote, längs halbiert, Samen ausgekratzt;
- ¼ TL Zimt;
- 1 Prise Salz;

Tiramisu

- 200 g Löffelbiskuit;
- 3 Orangen, halbiert, quer in Scheiben geschnitten;
- Wenig Kakaopulver

Zubereitung:

- Orangensaft, Campari, Zitronensaft und Zucker in einer Pfanne unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rahm mit allen Zutaten bis und mit Salz steifschlagen.
- Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in eine Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen, mit den Orangen-Scheiben bedecken.
- Restliche Biskuits in der Flüssigkeit tauchen, drauflegen.
Mit der restlichen Masse und den restlichen Orangenscheiben bedecken.
Das Orangen-Tiramisu zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakopulver bestäuben. öMehl in Schüssel geben.