



Orangen - Tiramisu

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine fruchtige Variante des Klassikers

Zutaten

- 4 große Orangen, filiert
- Abrieb 1 Orange
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Mark 1 Vanilleschote
- 3 El Zucker
- 2 El Orangen Likör (Cointreau oder Grand Marnier)
- 3 ml geschlagene Sahne
- 250 g Mascarpone
- 180 g Schmand
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Eine Orange und die halbe Zitrone abreiben, von den restlichen Orangen die Schalen schneiden.

Schritt2

Die Filets zwischen den einzelnen Segmenten über einer Schüssel heraus schneiden. Die Schalen ausdrücken, den Saft auffangen.

Schritt3

Das ausgekrazte Vanille Mark samt Schote mit dem Zucker und Abrieb in etwa 1/4 l Wasser, ca. 2 - 3 min. köcheln, erkalten lassen, die Schote entfernen. Den Orangensaft und den Likör dazu geben.

Schritt4

Eine passende Auflaufform mit etwa der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit dem Orangensirup beträufeln; die Orangenfilets gleichmäßig darüber verteilen.

Schritt5

Mascarpone, Schmand, Vanillezucker mit 3 - 4 El Orangensirup verrühren. Die geschlagene Sahne in 2 Schritten luftig unterheben.

Schritt6

Die Hälfte der Masse über der ersten Schicht glatt verstreichen. Wieder eine Schicht getränkte Löffelbiskuits darüber geben. Restliche Masse glatt verstreichen und mit Klarsichtfolie verschlossen im Kühlschrank gut durch kühlen lassen. (4 - 5 Stunden)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gut durch gekühlt, kurz vor dem Servieren dick mit Kakaopulver einstäuben.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-tiramisu/>