



# 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 ausgekratzte 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/>