

# Orangen Tiramisu

Zutaten für 10 Portionen:

8 unbehandelte helle Orangen  
2 EL Zucker  
etwas Orangenlikör  
750g Mascarpone  
150g Puderzucker  
1 Pack Vanillezucker  
3 dl Schlagrahm  
40 Stk. Löffelbiskuits  
50g Schokospäne oder Schokopulver



Zubereitung:

Von 2 gewaschenen Orangen die Schale dünn abreiben.

Von allen Orangen die Schale bis auf das Fruchtfleisch abschneiden.

Mit einem scharfen Messer die Fruchtfleits heraus schneiden, dabei den Saft auffangen und beiseite stellen.

Die Fruchtfleits in eine Schüssel geben mit etwas Zucker bestreuen und mit Orangenlikör parfümieren.

Zudecken und kühl stellen.

Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und die abgeriebene Orangenschale in einer Schüssel gut verrühren.

Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Ca. 30 Min. im kühlstellen

Auf ein Teller zwei Löffelbiskuits legen und mit dem Orangensaft (mit Orangenlikör verfeinert) beträufeln.

Mit dem Spritzsack die Masse darauf verteilen.

Drei Orangenfilets darauf legen und dann den Vorgang ein zweites Mal wiederholen.

Mit den Schokoladenspänen oder dem Schokoladenpulver garnieren und servieren.