



Rezept vom Januar 2007

Tiramisu à l'Orange

Zutaten für 4 – 6 Personen:

10 Löffelbiscuits
Saft von zwei Orangen
2 El. Grand-Marnier oder Cointreau
1 geriebene Orangenschale
60 gr. Zucker
1/2 Tl. Vanillezucker
Schokoladen- oder Kaffeepulver

250 gr. Mascarpone
1 1/2 dl. Rahm

Den Boden der Servierschale mit Löffelbiscuits auslegen und diese mit dem Orangensaft und Grand-Marnier oder Cointreau tränken. Die geriebene Orangeschale mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen, den Mascarpone begeben und nochmals alles gut mischen. Den steif geschlagenen Rahm vorsichtig und die Masse ziehen. Auf den Löffelbiscuits verteilen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren mit Schokoladen- oder Kaffeepulver bestreuen.