Italienische Rezepte

Orangen Tiramisu

Anzahl: 8 Portionen
Gattung: Desserts, Eier, Italien, Obst

2	Essl.	Instant - Espressopulver	1		Orange, unbehandelt
2	Essl.	Orangenlikör	100	ml	Orangensaft
4		Blatt weiße Gelatine	3		Eiweiß
5		Eigelb	1/8	Liter	Schlagsahne
100	g	Puderzucker	30		Löffelbiskuits
250	g	Mascarpone	30	g	Kakaopulver
50	g	Orangeat, fein gehackt	50	g	Schokospäne

Das Instant - Expressopulver in 1/4 l heißem Wasser auflösen, mit 2 El Orangenlikör mischen und kalt werden lassen. Die weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelb mit dem Puderzucker sehr cremig schlagen. Mascarpone, fein gehacktes Orangeat, die fein abgeriebene Schale der Orange und den Orangensaft dazugeben und verrühren. Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf auflösen und unter die Mascarponecreme rühren. 15 Minuten kalt stellen. Danach das Eiweiß und die Schlagsahne steif schlagen. Zuerst den Eischnee, dann die Sahne unter die Creme heben. Eine Auflaufform mit hohem Rand (1,5 l Inhalt) am Boden mit 15 Löffelbiskuits auslegen und mit 1/8 l Espresso tränken. Die Hälfte der Creme darauf streichen. 15 Löffelbiskuits mit dem restlichen Espresso tränken, auf die Creme legen und die restliche Creme darauf verteilen. Mindestens 3-4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.
Das Tiramisu kurz vor dem Servieren mit 30 g Kakaopulver, 50 g Schokospänen und den Filets der Orange dekorieren.