Tiramisu all’arancia

Zutaten

Frisch gepresster Saft von 2 reifen, süssen Blond-Orangen (ca. 2.5 dl)
3 bis 4 EL Grand Marnier
1 EL Cognac
Abrieb einer halben Bio-Orange
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
500 g Mascarpone
4 Eigelb, verquirlt
4 Eiweiss, steif geschlagen
100 g Zucker
300 g Löffelbiskuits
Ungesüsster Kakao zum Bestreuen des Tiramisu

Zubereitung

Den Orangensaft durch ein Sieb giessen und 2 Esslöffel Grand Marnier dazugeben. Den Zucker mit dem Eigelb hell und schaumig schlagen. Dann den Orangen- und Zitronenabrieb und den Mascarpone beifügen. Alles gut mischen und die Crème mit einem Esslöffel Grand Marnier und einem Esslöffel Cognac parfümieren. Das steif geschlagene Eiweiss sorgfältig unterheben.

Den Boden einer viereckigen Form mit Löffelbiskuits belegen. Die Löffelbiskuits dann mit ca. einem Drittel des Orangensafts beträufeln. Einen Drittel der Mascarpone-Crème darauf verteilen. Anschliessend wieder eine Schicht Löffelbiskuits darauf geben. Diese wie gehabt mit Orangensaft beträufeln und mit Crème bedecken. Dann eine dritte und letzte Schicht Löffelbiskuits darauf geben, mit Orangensaft beträufeln und das Tiramisu mit Mascarpone-Crème abschliessen.

Das Tiramisu mit einer Klarsichtfolie bedecken und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Tiramisu in rechteckige Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

***