



### Zutaten:

- 4 Orange(n)
- 250 g Mascarpone
- 3 dl Rahm
- 180 g Halbrahm, sauer
- 1 Vanilleschote(n)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 1 dl Wasser
- 3 EL Zucker
- Kakaopulver
- 2 EL Orangenlikör



KitchenAid Handrührer  
rot



Pillivuyt Salatschüssel  
Collection Generale



Rösle Teigschaber  
Silikon in schwarz



Spring Bratpfanne  
Vulcano Mini in rot



La Rochère  
Dessertschale Périgord,  
6er-Set



Dekorierstreuer von Cilio



Herbaria Dunkler Diwan,  
für Schokolade und  
Kaffee

1

Von 3 Orangen unten und oben je einen Deckel bis aufs Fruchtfleisch abschneiden. Dann die Orangen auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale mitsamt weisser Haut rundum mit einem Zitrusmesser herunter schneiden. Die Orangenschnitze zwischen den Trennhäuten herausschneiden und beiseite stellen. Die übrig gebliebenen Trennhäute über einer kleinen Schüssel mit dem Zitrus-Tool ausdrücken.

2

Von der vierten Orange mit einem Zestenmesser die gelbe Schale ablösen oder diese fein abreiben. Den Saft ausdrücken. Schale und Saft zum aufgefangenen Orangensaft geben.

3

Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Officemesser halbieren und mit den heraus geschabten Samen sowie dem Wasser und dem Zucker in eine kleine Pfanne geben. Aufkochen und unter Rühren etwa 2 Minuten lebhaft kochen lassen. Vom Herd ziehen und den Orangenlikör sowie den Orangensaft beifügen.

4

Den Rahm mithilfe eines Handrührers steif schlagen.

5

Den Mascarpone mit 2–3 Esslöffeln Orangensirup und dem Vanillezucker in einem kleinen Mixbecher verrühren. Dann den sauren Halbrahm unterrühren. Zuletzt den Rahm mit einem Teigschaber unterziehen.

6

Eine mittlere rechteckige oder ovale Gratinform aus Keramik mit etwa der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen; die genaue Menge hängt von der Form ab. Mit etwas Orangensirup beträufeln (nicht ertränken!). Die Orangenfilets darauf auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darüber verteilen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauf

auslegen und mit Orangensirup beträufeln. Mit der restlichen Mascarponecreme decken.

7

Die Form mit Klarsichtfolie verschliessen und mindestens ½ Tag kühl stellen.

8

Vor dem Servieren das Orangen-Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben. Nach Belieben einen Scherenschnitt, eine Sternenschablone auflegen oder einen Dekorierstreuer nutzen. Dies ergibt ein festliches Muster.

9

Tipp: Für eine extra winterliche Note kann anstelle des Löffelbiskuits auch Spekulatius bzw. Lebkuchen und zusätzlich noch etwas Zimt oder Lebkuchengewürz verwendet werden.