

Tiramisu auf Orangensoße

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Füllung

200 g Löffel – Biskuit,
4 kleine Tassen starker Espresso,
4 Likörgläser Orangenlikör,

Für die Creme

2 Becher süße Sahne,
3 Päckchen Sahnesteif,
75g Zucker,
1 TL Zimt,
das Innere einer Vanilleschote,
200g Mascarpone, (oder Sahnequark),

Für die Orangensoße

2 kg Orangen,
40 g Puderzucker,
5 Blatt weiße Gelatine,
2 cl Orangenlikör,
6 Blatt Basilikum.

Zubereitung :

Für das Tiramisu die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote vermischen und die Sahne unterheben. Kalt stellen. Die Hälfte der Löffelbiskuit in kaltem Espresso wenden; eine rechteckige Glasform damit auslegen. Mit Orangenlikör beträufeln.

Die Hälfte der Mascarpone Masse darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuit in kaltem Espresso wenden und darauf verteilen. Die restliche Mascarpone Masse darauf verteilen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem servieren mit Zimt bestäuben.

Zubereitung der Orangen-Soße

Von drei Orangen Orangenspalten schneiden :

Schneiden sie mit einem scharfen Messer den „Deckel“ am Stielansatz und parallel dazu den „Boden“ ab. Dann schneiden sie die Schale dünn so von der Orange, dass am Fruchtfleisch keine weißen Häutchen zurückbleiben. Schneiden Sie dicht neben den Häutchen die Spalten heraus. Es sollten 6 x 4 Spalten werden. Das restliche Fruchtfleisch wird ausgepresst.

Die übrigen Orangen auspressen - sie benötigen 0,5 l Orangensaft.

Die Gelatine nach Vorschrift einweichen, auspressen und im Wasserbad schmelzen lassen.

Dann unter den Orangensaft rühren. Mit Puderzucker und Orangenlikör verfeinern. Während dem Erkalten häufig umrühren.

Orangen-Zesten frittiert

Aus der - gut unter heißem Wasser gebürsteten - Orangenschale werden mit einem Julienne-Reißer (Oder mit viel Geschick und einem scharfen Messer) dünne Streifen geschnitten. Diese in einer beschichteten Pfanne mit Butter und 1 TL Zucker glasiert.

Garnieren des Tiramisu auf Orangensoße:

Auf einen großen flachen Teller 3 EL der Orangensoße verteilen. Sternförmig die Orangenspalten darauf geben. Darauf ein Stück Tiramisu, das mit 2 bis 3 frittierten Orangenstreifen und einem Blatt Basilikum garniert wird!

