

Orangen-Tiramisu



Zutaten:

für den Boden:

4 Scheiben süßes Hefebrot
(Blatz) bzw. Biskuitkuchen
0,5 cl. Eierlikör

für die Masse:

500g Mascapone
80g Zucker
1 Vanilleschote bzw.
1P. Vanillezucker
0,2 cl. Orangenlikör
abger. Schale 1 Orange
150g Orangenmarmelade
mit Schale

für den Belag:

50g Orangenmarmelade
50g gehackte Mandeln
2 Esslöffel Zucker
20g Butter
2 Orangen

Zubereitung:

Die Brotscheiben bzw. den Biskuit fein zerkleinern und mit dem Eierlikör vermengen. Die Masse in einer kleinen Springform bzw. in einen Tortenring von ca. 16 cm Durchmesser füllen und gut andrücken. Mit 150g Orangenmarmelade bestreichen.

Für den Orangenkrokant 2 Esslöffel Zucker in einem Edelstahlpfopf schmelzen, Butter und gehackte Mandeln zufügen und rösten. 50g Orangenmarmelade untermischen und etwas einkochen lassen. Aufpassen, dass die Mandeln und der Zucker nicht zu dunkel werden. Die Masse dünn auf ein Backpapier streichen und abkühlen lassen. Dann fein zu Krokant zerkleinern.

Für die Masse den Mascapone, das Vanillemark bzw. Vanillezucker, den Zucker, Orangenlikör und die geriebene Orangenschale gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf den Boden in die Springform füllen, glattstreichen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die beiden Orangen filetieren. Die Orangenfilets auf der Mascaponemasse verteilen und unmittelbar vor dem Servieren mit dem Orangenkrokant bestreuen.

Wie eine Torte auf einem flachen Teller servieren.