

Orangen- Tiramisu



Sie benötigen für 4 Personen:

<p>4 Orangen (unbehandelt)</p>	<p>gut waschen. Die Schale einer Orange reiben, danach die Orangen großzügig schälen, filetieren und den restlichen Saft auspressen. Den Saft auffangen und an die Seite stellen.</p>
<p>1- 2 EL Ahornsirup ½ Zitrone</p>	<p>Orangenfilets mit und marinieren.</p>
<p>1 TL frischen Ingwer 250 g Mascarpone 100 g Naturjoghurt 60 g Puderzucker oder Zucker 1 TL Vanillezucker 80 ml Sahne</p>	<p>Ingwer schälen und fein reiben. Mit verrühren. steif schlagen und unter die Creme heben.</p>
<p>125 g Löffelbiskuits (gerne ohne Zuckerkruste)</p>	<p>Eine flache, rechteckige Form mit der Hälfte der Auslegen, mit dem Orangensaft beträufeln und mit der Hälfte der Creme bedecken. Nun die Hälfte der Orangenfilets darauf verteilen. Nun die restlichen Biskuits, dann die Creme und oben auf die Orangenfilets in die Auflaufform schichten.</p>
<p>Evtl. 2- 3 EL Orangenlikör (Grand Marnier)</p>	<p>Wer mag gibt den anfangs über die Orangenfilets zum marinieren.</p>