

Orangen Tiramisu



Zubereitung (8 Personen)

2 frische Eier
3 EL Zucker
1 Pack Löffelbiskuits
500 g Mascarpone
0.5 L Orangensaft
1 EL Grand Marnier

- Eigelb & Zucker schlagen, bis die Masse hell ist
- Mascarpone dazuschlagen
- Eiweiss steif schlagen und darunterziehen, gut mischen
- Die Hälfte der Löffelbiskuit im Orangensaft & Grand Marnier (im Suppenteller) wenden und den Boden der Form (20x30 cm) auslegen
- Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen
- Die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen
- Die restliche Mascarpone-Masse darauf verteilen
- Mindestens 6 Stunden zugedeckt kühl stellen
- Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen