



Orangen-Tiramisù

Mit diesem feinen Dessert möchte ich das 2020 süsslich abschliessen. Eine Prise Süsse im Leben kann bestimmt nie schaden! Oder was meint ihr dazu?

Lieben herzlichen Dank an euch alle, die meine Rezepte als Newsletter empfangt, liest, ausprobiert, weiterempfiehlt, auf Facebook oder Instagram likt und kommentiert.

Jeder einzelne Kommentar, jeder einzelner Like freut mich sehr. Es bedeutet für mich, ihr wertschätzt meine Arbeit. Danke, grazie, thank you, merci beaucoup, dank je wel, mänge tak...

Nun zum Rezept. Tiramisù lässt sich in verschiedensten Varianten zubereiten. Das Originalrezept wird mit Kaffee gemacht. Ist super fein, aber gerade mit Kindern nicht immer ideal.

Für unser Weihnachtsmenü habe ich dieses feine Orangen-Tiramisù zubereitet und wie versprochen, stelle ich euch heute das Rezept zur Verfügung.

Orangen sind gerade in den Wintermonaten einen beliebten Vitamin C Lieferanten. Meine Orangen stammen aus Sizilien und sind super saftig und schmackhaft.

In meinem Tiramisù findet ihr auch Rahm (Sahne). Diese Zugabe ist beim Originalrezept nicht vorgesehen. Doch ich finde, die Zugabe von geschlagenem Rahm (Sahne) macht das Ganze fluffiger.

Sucht ihr weitere Tiramisù Rezepte? Auf meiner Seite gibt es noch weitere fruchtige Varianten.

Eine sehr feine Variante, wer gerade in der Weihnachtszeit übrigen Panettone oder Pandoro hat, ist das [Mascarpone-Pistazien-Tiramisù](#).

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Kühl stellen ca. 4 h

500 g Mascarpone

5 Eigelb

150 g Zucker

50 g Wasser

250 g Rahm (Sahne)

Ca. 200 g Löffelbiskuit

600 ml Orangensaft

1 – 2 Bio-Orangen

Kakaopulver

Zubereitung

Im Winter ist die Zubereitung eines Tiramisù wegen den rohen Eiern etwas weniger problematisch. Denn die Verwendung von rohen Eiern ist immer eine heikle Angelegenheit. Vor allem im Sommer.

Damit wir diesem Problem ausweichen können, werden wir die Eier pasteurisieren.

Eier trennen. Das Eigelb in die Küchenmaschine geben und schlagen. Während die Eier geschlagen werden, werden wir das Zuckerwasser aufkochen. Zucker zusammen mit dem Wasser zum Kochen bringen. Mit Hilfe eines Thermometers die Zuckerwassermischung im Auge behalten. Die Temperatur sollten 121° Grad erreichen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Zuckerwasser langsam zum Eigelb geben. Lässt die Mischung am Schüsselrand herunterlaufen. Achtet darauf, dass ihr es nicht direkt auf das Rührelement gibt. Die Verbrennungsgefahr durch Spritzen ist sehr gross.

Die Masse weiterrühren, bis sie schön hell und schaumig ist.

In einer zweiten Schüssel Mascarpone, Rahm (Sahne), abgeriebene Schale einer Bio-Orangen und zwei Esslöffel Orangensaft geben und mit Hilfe eines Rührwerkes Masse aufschlagen bis sie schön gleichmässig und fest ist.

Diese Masse zu den Eiern geben und vorsichtig unterheben.

In eine grosse Schüssel den Orangensaft geben.

Eine flache Schale bereitstellen. Löffelbiskuit im Orangensaft tunken und in die Schale legen. Die eine Hälfte der Masse darüber verteilen.

Eine Orange schälen und die weisse Haut wegschneiden. Orangen in kleine Würfel schneiden und über die Mascarpone-Masse verteilen.

Eine zweite und letzte Reihe getunkten Löffelbiskuits darüber verteilen/einreihen.

Die restliche Mascarpone-Masse darüber verteilen.

Bis zum Servieren mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren Kakaopulver darüber sieben. Wer möchte, kann das Dessert mit Orangenschnitze dekorieren.

