



Orangen-Tiramisu

Man nehme für 6 Portionen:

150 g Cantuccini
4 Orangen
3 cl Orangenlikör (z. B. Cointreau)
500 g Mascarpone
4 Eier
100 g Puderzucker
75 g Walnusskerne
1 TL Sonnenblumenöl
100 g Zucker

- Cantuccini zerbröseln
- Orangen filetieren, austretenden Saft auffangen
- Eier trennen
- Eigelb, Puderzucker und Mascarpone glatt verrühren
- Walnusskerne grob hacken

Mit den Cantuccini den Boden einer Auflaufform bedecken. Orangensaft und Orangenlikör vermischen und die Cantuccini damit beträufeln. Orangenspalten auf den Cantuccini verteilen, Mascarpone darauf verteilen und kaltstellen. Den Boden einer Metallschüssel mit dem Öl fetten und die Walnusskerne hineingeben. Zucker und 100 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen und unter ständigem Rühren einkochen zu einem hellbraunen Karamell. Die Masse beginnt jetzt, wenn man den Löffel herausnimmt, Fäden zu ziehen. Den Karamell über die Nüsse geben und abkühlen lassen. Dann die Schüssel stürzen und den Walnuss-Karamell-Klumpen mit einem großen Messer nicht zu fein hacken und über die Mascarponecreme streuen.

Orangen-Tiramisu lässt sich auch sehr gut in Portionsgläsern oder -schalen anrichten.