



Tiramisu

mit Orangenlikör

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 50 g **middenmang Orangen-zucker**
- Saft von 1 ausgepressten Orange
- 100 g dunkle Spekulatius - perfekt sind selbstgebackene ostfriesische Spekulatius
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 ½ Tassen Orangensaft
- 2 - 4 EL **middenmang Orangenlikör**
- Orangenfilets zur Deko
- 1 Minzblättchen
- Kakaopulver

Zubereitung

Eigelb mit dem Orangen-zucker schaumig rühren und Mascarpone unterrühren. 2 Esslöffel Orangenlikör und den Saft der Orange dazugeben. Eiweiß schaumig schlagen und unter die Masse heben.

Den restlichen Orangensaft mit dem Likör mischen. Mit der Creme den Boden eines Glases bedecken, dann den Spekulatius in die Orangensaft-Likör-Mischung eintunken und etwas einweichen. Das Gebäck auf die Creme geben und wechselweise Creme und Spekulatius in das Glas schichten. Den Kakao über das Tiramisu sieben.

Ein bis zwei Orangenfilets zur Garnierung auf den Kakao legen und das Minzblättchen dazu drapieren. Vor dem Servieren kaltstellen.



middenmang
echt handgemacht

