

ORANGEN TIRAMISU / FRUCHTIGES WEIHNACHTSDESSERT



Den Dessertklassiker Tiramisu kennen und lieben viele Menschen. Diese Variante ohne Ei ist sehr fruchtig und mit einem Orangenkompott gefüllt. Das Dessert lässt sich gut vorbereiten.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

VORBEREITUNG

Schichte die Löffelbiskuits in eine Auflaufform oder beispielsweise in eine mit Backpapier belegte Kastenform (30 cm Ø). Bei der Kastenform werden die Löffelbiskuit auch am Rand der Kastenform ausgelegt.

Reibe die Schale von 2 Orangen ab und lege sie für die Creme zur Seite.

ORANGENMASSE

Schäle die übrigen Orangen und filetiere sie. Fange hierbei auch den Saft auf. Lasse den Zucker in einem Topf karamellisieren und lösche ihn dann mit den Orangenfilets und dem -saft ab. Füge den Zucker, den Zitronensaft und die Zimtstange dazu und lasse die Orangenmasse einkochen, bis sie etwas dickflüssiger und fast sirupartig ist. Lasse sie danach abkühlen.

CREME

Schlage die Sahne mit 4 TL Sanapart steif und stelle sie zur Seite. Verrühre den Quark, das Vanilleextrakt, den Joghurt, das restliche Sanapart und den Orangenabrieb und hebe die Sahne unter.

Streiche etwas Orangensirup auf die erste Löffelbiskuitschicht. Fülle nun die Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle und schneide eine Spitze ab. Fülle etwa die Hälfte der Creme ein und bedecke sie mit einer Schicht der Löffelbiskuits. Streiche die Orangenmasse darüber und bedecke sie mit einer weiteren Löffelbiskuitschicht. Spritze nun die restliche Creme darauf und bedecke sie mit Löffelbiskuits.

Stelle das Tiramisu abgedeckt für mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht, in den Kühlschrank.

Stürze es aus der Form heraus und serviere es mit Zimt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ORANGENMASSE:

- 4 unbehandelte Orangen
- 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Zimt (Stange)

CREME:

- 400 g Sahne
- 11 TL San-apart
- 250 g Quark
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Joghurt (10 %)
- 2 Orangen

ZUM SCHICHTEN & BESTREUEN:

- 400 g Löffelbiskuits
- 1 TL Zimt