GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 254

Weihnachtliches Orangen-Tiramisu

30 Minuten | 30 Minuten | 1 Stunde

Zutaten für 6 Portionen

3 Orangen
4 EL Orangenlikör
1 TL **Stollengewürz**
180 g Cantuccini mit Schokostückchen
4 EL Puderzucker
250 g Mascarpone
300 g griechischer Joghurt
2 EL Kakaopulver zum Bestäuben

Rezept

Mit weihnachtlichen und fruchtigen Aromen verzaubert dieses Tiramisu jede Festtafel. Es kommt mit wenig Zucker aus und bekommt durch den Joghurt eine leicht säuerliche Frische – perfekt nach einem fulminanten Menü.
Zuerst von 2 Orangen die Schale entfernen, damit auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangen in sehr dünnen Scheiben schneiden. Die dritte Orange auspressen. Puderzucker, Mascarpone und Joghurt glatt zu einer homogenen Masse verrühren. Die Hälfte der Cantuccini in der Form legen. Orangensaft und Orangenlikör mit dem Stollengewürz vermischen und die Hälfte davon auf den Cantuccini verteilen. Mit der Hälfte der Orangenscheiben belegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und den Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Das Tiramisu zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen, am besten über Nacht. Mit Kakao bestäuben und genießen.

Guten Appetit!

4 260638 328754