

# Blitz-Orangen-Tiramisu

## Für 2 Personen

2 Orangen, unbehandelt	125 g Mascarpone	50 g Zucker
2 Eier	6 Löffelbiskuits	3 EL Espresso, kalt
3 EL Orangenlikör	4 EL Schokoladenspäne	

Die Orangenschale fein abreiben und mit der Mascarpone und dem Zucker in einer Schale glatt rühren. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Anschließend die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Drei Löffelbiskuits nebeneinander auf Tellern legen. Den Espresso mit dem Orangenlikör mischen und die Biskuits damit beträufeln. Anschließend die Mascarponecreme auf die Biskuits verteilen und die Orangenscheiben darauf legen. Das Tiramisu in Dessertgläser anrichten und mit den Schokoladenspänen garnieren.

Jürgen Lienhardt am 18. Januar 2010