

Vanille-Tiramisu mit Orangen-Spiegel

Für 4 Portionen

300 g Sahne	4 Eigelb	1 Vanilleschote
2 EL Zucker	1 Prise Salz	500 g Mascarpone
1 Packung Löffelbiskuits	4 Tassen Espresso	2 cl Rum
600 ml Orangensaft	2 cl Weinbrand	1 Pack. Vanillepuddingpulver
1 -2 EL Kakaopulver		

Die Sahne in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad erhitzen, die Eigelbe einrühren und schlagen, bis die Masse zu stocken beginnt, das heißt cremig wird. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Salz unterrühren. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad mit Eiswürfeln heben und die Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Mascarpone glatt rühren und die Vanillesahne unterrühren.

Die Biskuits in den Espresso tauchen, eine Schicht Biskuits in einer Auflaufform verteilen, mit Rum beträufeln und mit Mascarponecreme bedecken. Diesen Vorgang wiederholen, bis Biskuits und Creme aufgebraucht sind, dabei mit einer Cremeschicht abschließen. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank kalt stellen.

Die Orangen filetieren. Dazu die Schale mitsamt der weißen Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren. Mit 500 ml Orangensaft und 2 cl Weinbrand ablöschen, dann die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen.

Das Vanillepuddingpulver in 100 ml Orangensaft auflösen und mit der Masse vermengen. Die Orangenfilets dazugeben und erkalten lassen.

Auf den Tellern einen Orangenspiegel anrichten und das Tiramisu auflegen und das Ganze mit Kakaopulver bestreut servieren.

Frank Rosin am 22. März 2016