



ORANGENTIRAMISU

ZUTATEN

65 g Löffelbiskuits	100 g Zucker, sehr fein	1 Pck. Vanillezucker
7 EL Orangensaft	200 g Sahne	500 g Orange(n)
1 EL Zitronensaft	300 g Joghurt, ca. 3,5%	Zimt

ZUBEREITUNG

70 g Zucker abmessen, mit dem Saft unter starkem Rühren in einem Topf bei mittlerer Hitze zu einem dünnflüssigen Sirup kochen. Wenn er Bläschen wirft, sofort von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Joghurt mit den restlichen 30 g Zucker in eine Schüssel geben und so lange verrühren bis alles schön glatt ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und sehr vorsichtig unter den Joghurt mischen.

Die Orangen schälen und in Filets zerteilen, die Trennhäute entfernen. Ca. 150 g der Orangenfilets mit etwas Zucker pürieren. Das Püree zugedeckt kühl stellen.

Nun in eine kleine Auflaufform oder Schüssel etwas Joghurt-Sahne-Creme auf dem Boden verteilen. Löffelbiskuits darauf legen. Mit einem Löffel den Sirup über die Löffelbiskuits geben, bis sie sich komplett mit dem Sirup vollgesogen haben. (Wenn etwas von dem Sirup übrig bleiben sollte kann dieser zu dem Orangenpüree gegeben werden, das verleiht ihnen noch mehr Aroma.)

Nun die Orangenfilets über den getränkten Löffelbiskuits verteilen und mit der restlichen Joghurt-Sahne Creme bedecken.

Das Tiramisu nun gut 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen damit es durchziehen kann und fest wird. (Am besten über Nacht, damit sich das Aroma voll entfaltet). Vor dem Servieren mit dem Orangenpüree bestreichen, etwas Zimt darüber geben.

Wer es nicht so süß mag nimmt für die Creme nur 1 EL Zucker oder lässt ihn weg.