

Tiramisu ohne Ei mit Orangensalat

Zutaten für das Tiramisu (für 8 Personen):

- 400 ml Espresso
- 350 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 450 g Sahne
- 35 Löffelbiskuits
- nach Geschmack: Mandel- oder Kaffeelikör
- 4 EL Kakaopulver

Espresso zubereiten und vollständig abkühlen lassen. Mascarpone, Sahne und Zucker in eine Küchenmaschine geben. Die Zutaten einige Minuten langsam aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Den abgekühlten Espresso in eine Schale geben. Wer mag, gibt noch etwas Kaffee- oder Mandellikör dazu. Die Löffelbiskuits beidseitig kurz in die Flüssigkeit tunken und sofort in eine Auflaufform legen. Den gesamten Boden mit den Löffelbiskuits bedecken, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf geben und glattstreichen.

Die restlichen Löffelbiskuits ebenfalls kurz in Espresso tunken und als zweite Schicht auf der Creme verteilen. Mit einer weiteren Cremeschicht abschließen. Das Tiramisu mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für den Orangensalat:

- 4 Orangen
- 4 Blutorange
- 500 ml Blutorange
- 2 Zweige Minze
- nach Geschmack: etwas Olivenöl

Orangen und Blutorange bis unter die Haut schälen. Die Filets zwischen den Häuten herausschneiden und teilen. Blutorange in einen Topf geben und um zwei Drittel cremig einkochen. Die Zitrusfrüchte in eine Schale geben und mit dem reduzierten Saft vermengen. Minzblätter von den Stielen zupfen, grob zerteilen und hinzufügen. Wer mag, kann den Orangensalat etwas süßen und feines Olivenöl darüber träufeln.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 01.04.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen