

Winter-Tiramisu mit Maroni und Orange

Tira-mi-su, italienisch für ‚zieh mich empor‘. Gemeint ist wohl so etwas wie ein Gute-Laune-Booster. Klingt beinahe so, als wäre das Tiramisu für die dunkle Jahreszeit erfunden worden. Zusammen mit Kystins Kastanien-Cidre (<https://www.weinhalle.de/cidre-cuvee-xvii-fbr00001.html>) beendet es ein festliches Menü übrigens so stimmig, dass After-Sommer-Wehmut erst gar nicht aufkommen kann.

Zu unserem zuckerarmen Tiramisu sagen übrigens auch Dessert-Verächter selten nein, da es wenig süß, dafür aber nussig-aromatisch und dank Kaffee und Schokolade dezent herb schmeckt.

Fürs schnelle Maroni-Tramisu brauchen Sie für etwa 4 Portionen :
(alle Mengenangaben sind ungefähr und können nach persönlichem Geschmack verändert werden)

1 Pkg. Löffelbiskuits

250 g Mascarpone

200 g Sahne

200 g (1/2 Glas) LouClaus Maronicreme

1-2 Orangen (bio!)

½ Tasse sehr starken Kaffee

Orangenlikör je nach Geschmack (kann durch sirup-artig eingekochten, frisch gepressten Orangensaft ersetzt werden)

Den Boden einer rechteckigen Form mit 1/3 der Löffelbiskuits auslegen. Mit einer Mischung aus Kaffee und Orangenlikör gut beträufeln, dabei Ränder und Endstücke nicht vergessen. Mascarpone und Maronicreme verrühren, etwa 2/3 der Mischung auf die Löffelbiskuits streichen. Orangenschale fein abhobeln, die Orange(n) filetieren. Die Filets vorsichtig in die Mascarponecreme drücken. Mit Löffelbiskuits bedecken und diese ebenfalls mit der Kaffee-Likör Mischung beträufeln. Die Sahne steif schlagen und etwa 1/3 unter die Mascarpone-Creme heben. Auf den Löffelbiskuits verstreichen. Mit den restlichen Löffelbiskuits bedecken. Mit der Kaffee-Likör-Mischung gut beträufeln und mit der Sahne bestreichen. Den Orangenabrieb darüber streuen und dick Bitterschokolade darüber hobeln. Mindestens einige Stunden, besser über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.