

Narancsos Tiramisu

Különleges Tiramisu a narancs ízével

kb. 6 - 8 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

200 g babapiskóta
125 ml feketekávé
3 - 4 db narancs
125 ml narancslikőr (vagy narancslé)
40 g porcukor
2 tasak Dr. Oetker Tiramisu Krém
300 ml tej
300 ml hideg tejszín
1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

A díszítéshez:

kakaópor (cukrozatlan)

A babpiskótát szorosan egymás mellé egy üvegtálba fektetjük. A lehűtött kávéval meglocsoljuk. A narancsot alaposan megtisztítjuk, meghámozzuk, a gerezdeket szétválasztjuk, és vékony szeletekre vágjuk. A narancs-szeleteket a kekszre fektetjük, a narancslikőrrel meglocsoljuk. Az egészet porcukorral meghintjük, és 1-2 órára félretéve pihentetjük. A tiramisu krémet a tasakon lévő használati utasítás alapján, de 300 ml tej és 300 ml habtejszín keverékével és a bourbon vaníliás cukorral felferjük. Majd a krémet egyenletesen a narancs-szeletekre rétegezzük. Tetejét elsimítjuk, és tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük. Tálaláskor a desszertet kakaóporral meghintve díszítjük.