ORANGEN TIRAMISU

Online-Gruppenstunde **Jubla Turgi**
10.04.2020

Wo das Tiramisu zum ersten Mal gemacht wurde, lässt sich leider nicht genau sagen. Im Jahre 1951 soll es das erste Mal in Italien serviert worden sein, weshalb es wahrscheinlich bald 70 Jahre alt ist. Wie dem auch sei, bei uns ist es heiss im Rennen um die beliebteste Nachspeise überhaupt. Darum präsentieren wir euch hier unserer Rezept. Ihr werdet merken, dass ein Tiramisu mit etwas Übung schnell gemacht ist.

Dauer: ca. 25 Minuten

Du brauchst:

3 – 4 Orangen
50 g Zucker
250g Mascarpone
200g Crème fraîche
15 Stk Löffelbiskuits

Sowie etwas Kakaopulver, etwas Wasser, ein Schwingbesen, eine Raffel und einen Teigschaber.

Schneide zuerst die Orangen in Hälften, wie im Bild. Presse dann alle bis auf eine halbe Orange aus und ergänzt bei Bedarf den Presssaft mit Wasser, sodass du schlussendlich 3.5 dl Flüssigkeit hast. Schneide von den ausgepressten Orangen 2-3 Schalenstücke.

JUBLA TURGI

mehr auf **jubla-turgi.ch**

Mische Mascarpone, Crème fraîche, Zucker sowie 1 dl vom Orangensaft mit einem Schwingbesen in einer Schüssel. Reibe die zugeschnittenen Orangenschalen an der Raffel und mische das Ganze unter die Masse.

Schichte nun das Tiramisu: Belege den Boden einer sauberen Form mit Biskuits. Tränke danach die Biskuits mit etwa der Hälfte des übrigen Orangesafts. Auf die getränkten Biskuitschicht kommt nun etwa die Hälfte der Mascarponemischung, welche mit Hilfe des Teigschabers glatt gestrichen wird. Nun folgt eine zweite Schicht Löffelbiskuits, welche mit dem restlichen Orangesaft getränkt wird und anschliessend mit der Mascarponemischung bedeckt wird.
Tipp: Je nach Grösse deiner verwendeten Form kannst du auch 3 Schichten machen. Verwende dafür jeweils ein Drittel deines Orangensafts und deiner Mascarponemischung pro Schicht.

Verziere dein Tiramisu abschliessend mit etwas Kakaopulver und Orangenschnitzen, welche aus der zur Seite gelegten Orange geschnitten werden können. Stelle das Tiramisu vor dem Servieren für ca. 40 min kühl.

mehr auf **jubla-turgi.ch**

Vegane Alternative (Dauer ca. 25 – 60 min)

Falls du ein Tiramisu ohne tierische Zutaten (also vegan) machen möchtest, kannst du genau gleich vorgehen. Dafür benötigst du ein paar zusätzliche Dinge: Anstatt Mascarpone und Crème fraîche verwendest du 250g aufschlagbaren pflanzlichen Rahm (dafür benötigst du einen Mixer), sowie 400g pflanzlicher (Orangen-) Joghurt.

Tipp: Je nach Süsse des Joghurts kannst du 50g mehr Zucker verwenden.
Die Löffelbiskuits kannst du mit einem veganen Biskuit ersetzten.

Tipp: Ersetze das Kakaopulver durch vegane Schokolade, welche du über das Tiramisu raffelst.

Achtung: Den Rahm vor dem Mischen mit den anderen Zutaten aufschlagen.

Vegane Bisquits

Falls du kein veganes Biskuit im Laden findest, kannst du auch selber eines machen. Dazu brauchst du:

250g	Mehl
200g	Zucker
275ml	Sprudelwasser
70ml	Sonnenblumenöl
1	Päckchen Backpulver
1	Päckchen Vanillezucker.

Gib alles in eine Schüssel und mixe es mit dem Mixer zu einer teigigen Masse, gib diese in eine flache Kuchenform oder in ein Kuchenblech. Backe das Ganze bei 180° Grad Celsius Umluft für ca. 30 min im Ofen. Lasse das ganze auskühlen und schneide dann Biskuitstücke daraus.

Achtung: Der Biskuitteig wächst etwa um das Doppelte.