

Tiramisu à la Loredana (mit Orangen) von ursinak

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Mixer, Gratinform

| | |
|---------------------------------|--|
| 6.0 Stück Eigelb | |
| 1.0 Stück Eigelb | |
| 120 g Zucker | Zucker und Eigelb schaumig schlagen |
| 750 g Mascarpone | zur Ei-Zucker-Masse hinzufügen |
| 6.0 Stück Eiweiss | Steif schlagen und unter die Masse ziehen |
| 1.0 g Kaffee | |
| 4.5 Stück Löffelbiscuits (100g) | |
| 1.0 g Kakaopulver | |
| 9.0 dl Kaffee stark | Löffelbiscuits in Gratinform legen und mit dem Kaffee tränken |
| 50 g Schokoladenpulver | Masse auf Löffelbiscuits geben und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben. |
| 2.4 kg Orangen | |