

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	