

Schokoladen - Orange Ala Tiramisu

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Dunkle Kuvertuere
30	ml	Mocca
80	ml	Grand Marnier
8	Stücke	Eigelb
3	Stücke	Orangen abgerieben Unbehandelte
50	Gramm	Vanillezucker
185	Gramm	Geschlagene Sahne
8	Stücke	Eiweiss
80	Gramm	Zucker

Anleitung:

Kuvertuere auflösen. Eigelb, Orangenabrieb und Vanillzucker schaumig rühren. Mit der aufgelösten Kuvertüre Mocca und Likör vermischen. Das geschlagene Eiweiss zugeben und zum Schluss die geschlagene Sahne.

Garnitur :

Löffelbiquit in einem Gemisch aus 2/3 starkem Kaffee und 1/3 Orangenlikör getränk in Kokotte anrichten. Weiterverarbeiten wie Tiramisu. Kühlen vor dem servieren Oberfläche mit Krokant bestreuen.