



Karamellierte Orangen geben dem Tiramisù eine fruchtige, süß-bittere Note. **Bio-Orangen** in sehr feine Scheiben schneiden. 60 g **Zucker** in einer Pfanne erhitzen und unter Rühren langsam karamellisieren lassen. Wenn der Zucker rehbraun ist, Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. 40 g **Butter** unterrühren und nochmals langsam erhitzen. Orangenscheiben portionenweise zugeben und 2 Minuten langsam darin garen. Mit einer Gabel vorsichtig auf ein Backpapier geben.



LA DOLCE VITA

LA DOLCE VITA BEDEUTET NICHT AUTOMATISCH SÜSSES NICHTSTUN. MAN KANN SEHR WOHL VIEL TUN: ZUM BEISPIEL DIE ABENDSONNE GENIESSEN, BOCCIA SPIELEN, DISKUTIEREN UND DAZU ETWAS SÜSSES ESSEN.

DOLCI: NONNAS ORANGEN-TIRAMISÙ MIT KAREMELLISIERTEN ORANGENSCHIEBEN

Für 4 bis 6 Personen: 4 **Eier** trennen, Eigelb mit 150 g **Zucker** schaumig schlagen. Die Schale von 2 **Bio-Orangen** fein abreiben, Saft auspressen. Saft und Schale langsam mit 500 g **Mascarpone** verrühren. Eigelbmasse unterziehen. Eiweiss steif schlagen und ebenfalls unterheben. 150 g **Löffelbiscuit** kurz im **Espresso** einweichen und die Hälfte auf den Boden einer Form geben. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Restliche Löffelbiscuit darauf geben und mit restlicher Mascarponecreme abschliessen. 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die ausgekühlten, karamellisierten Orangenscheiben mit dem entstandenen Karamellsaft auf das Tiramisù geben.

