

## Desserts

# TIRAMISU – MIT INGWERPLÄTZCHEN AN PARFÜMIERTEN ORANGEN



2 Eigelb

1EBl Honig

2 EBl Cointreau

200 g Mascarpone

10 Ingwerplätzchen

(Amerikanische Ginger

Snaps - Mürbe Gebäck)

100 ml Espresso

Etwas Kakao zum

bestäuben

1 Orange

Das Eigelb mit dem Honig vermischen, Cointreau und Mascarpone dazugeben und alles mit einem Mixer cremig rühren.

Die Ingwerplätzchen in dem Espresso einweichen und den Boden einer kleinen flachen Schale mit einer ersten Lage getränkten Plätzchen belegen. Eine Schicht von der Mascarpone Mischung darüber streichen und mit einer weiteren Lage Plätzchen belegen.

Eine weitere Schicht Creme auftragen und mit etwas Kakao < mit einem Sieb) bestäuben.

Mindestens für 3 Stunden kühl stellen.

Die Orange schälen in dünne Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten und mit dem Cointreau beträufeln.

Das gleiche Rezept kann auch anstelle mit Ingwerplätzchen (Amerikanische Ginger Snaps) mit Löffelbiskuits ( original italienisch) hergestellt werden.

Der Ingwer ist eine interessante Geschmacksnote im Tiramisu.