

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù all'arancia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SAVOIARDI tagliati a metà - 6

MASCARPONE 400 gr

ARANCE 2

ZUCCHERO 200 gr

UOVA grandi - 4

Quando volete portare a tavola un dessert fresco e gustoso, dal sapore delicato e adatto a tutti, il **tiramisù all'arancia** è proprio quello che fa per voi.

La sua realizzazione è davvero semplice, la crema golosa al mascarpone si sposa benissimo con la nota aspra dell'agrume e insieme danno vita ad un dolce davvero irresistibile. Perfetto per concludere una cena elegante non ne resterà nemmeno una fetta!

Se amate in modo particolare questo tipo di frutta perché non la usate per un piatto salato? Vi

proponiamo infatti la ricetta delle [costine di maiale all'arancia](#),

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il tiramisù all'arancia innanzitutto dovete per prima cosa frullare molto bene i tuorli con lo zucchero, finché essi non diventino un composto chiaro e spumoso. In un'altra ciotola ammorbidite sempre con le fruste elettriche il mascarpone quindi ad esso unite il composto di uova e zucchero, aggiungete poi la buccia d'arancia grattugiata e montate tutto insieme. In un'altra ciotola ancora montate molto bene gli albumi a neve e quindi incorporateli bene al primo composto, quindi mettetelo all'interno di bicchieri monoporzionati tramite l'utilizzo di una sac a poche. Bagnate i savoiardi nel succo dell'arancia e metteteli verticalmente nel bicchiere, appoggiandoli ai bordi, intervallandoli a fettine d'arancia. Aggiungete altra crema fino ad arrivare al bordo quindi decorate con un po' di buccia grattugiata e qualche spicchio. Mettete in frigo per almeno due ore. Il vostro tiramisù all'arancia è pronto per essere servito.

CONSIGLIO