

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SAVOIARDI 300 gr
MASCARPONE 400 gr
ARANCE 3
ZUCCHERO 200 gr
UOVA 4

PREPARAZIONE

1 Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi.

Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2 Lavorate il mascarpone per ammorbidirlo, quindi unitevi i tuorli montati.



3 Aromatizzate la crema con la buccia grattugiata di un'arancia.

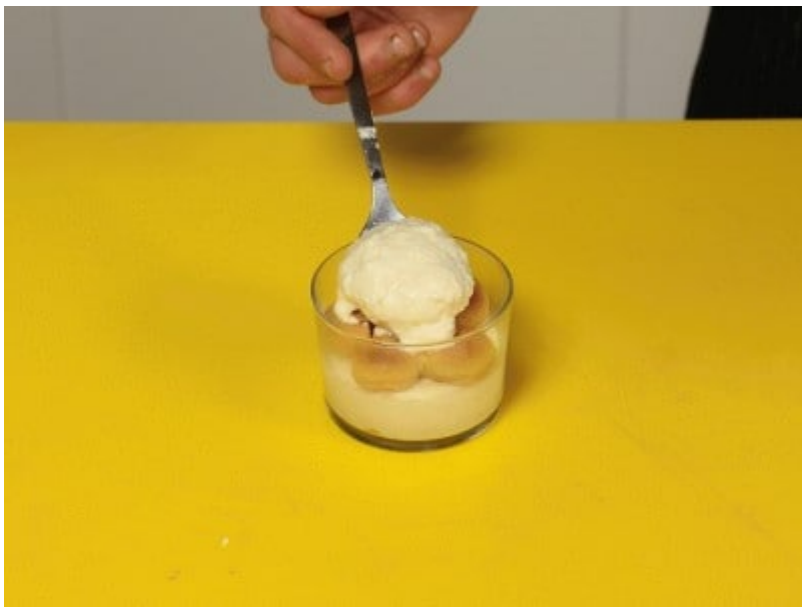


4 Montate a neve molto ferma gli albumi e incorporateli alla crema.



5 Decidete ora se realizzare delle monoporzioni o se utilizzare una pirofila per sporzionare il tiramisù successivamente.

In entrambi i casi dovrete realizzare degli strati di savoiardi imbevuti nel succo d'arancia e di crema al mascarpone aromatizzata all'arancia.



- 6 Terminate il tiramisù con uno strato di crema, la scorza grattugiata di limone e gli spicchi d'arancia tagliati al vivo.