

# Softkeks-Tiramisu

Tiramisu gibt es viele, doch das Softkeks-Tiramisu ist einmalig. Freunde des italienischen Klassikers und Liebhaber von Softkeksen werden dieses Dessert verehren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,4 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
4 Stk.	Eidotter (frische)
2 Stk.	Eiweiße (frische)
2 cl	Orangenlikör
250 ml	Orangensaft
200 g	<a href="#">Biskotten</a> (evtl. etwas mehr)
90 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
24 Stk.	Softkekse (Orangengeschmack)
Nach Belieben	Kakao (echten)

## Zubereitung

1. Für das **Softkeks-Tiramisu** die zwei Eiweiße steifschlagen und zur Seite stellen.
2. Dann die vier Eidotter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Orangenlikör schaumig aufschlagen.
3. Als nächstes den Mascarpone unterrühren.

4. Danach die geschlagene Eiweiß-Masse unter die Creme heben.
5. Nun beginnt das Stapeln. Dazu die Biskotten nur kurz in den Orangensaft eintauchen und in einer Form (ca.23x15x6cm) auslegen.
6. Anschließend ein Drittel der Creme auf die Biskotten streichen und mit 12 Softkeksen auslegen.
7. Jetzt wieder ein Drittel Creme verteilen und darauf erneut eine Lage getränkte Biskotten auslegen.
8. Zum Schluss das restliche Drittel der Creme auf den Biskotten glattstreichen und die Form ca. 5-7 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.
9. Vor dem Servieren das Tiramisu in 6 Portionen auf Tellern anrichten, beliebig mit Kakao bestäuben und mit jeweils zwei weiteren Softkeksen dekorieren.

## **Tipp**

Das Softkeks-Tiramisu sollte stets kühl gelagert werden. Sollten Kinder mitessen, bitte den Alkohol durch Orangensaft ersetzen.