



Tiramisu Oranges & Pandoro

8-10 personnes

Crème mascarpone

Méthode:

1. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. (Filmer les blancs au contact et garder les au frigo).
2. Monter les jaunes avec le sucre. (Le mélange doit doubler de volume au minimum).
3. Détendre le mascarpone avec un fouet dans un bol
4. Incorporer le mascarpone afin d'obtenir une crème souple.

Ingrédients

<u>Aa</u> Ingrédients	<u>☰</u> Quantité
<u>Jaunes d'oeufs</u>	6 pièces
<u>Sucre</u>	130g
<u>Mascarpone</u>	500g

Oranges et Pandoro

Méthode:

1. Zester les oranges (garder une pincée pour la décoration)
2. Peler à vif les oranges et lever les suprêmes
3. Mettre les zestes et les suprêmes dans une casserole avec le sucre et l'alcool (optionnel)

4. Laisser évaporer une partie du jus puis couper le feu
5. Filtrer et laisser refroidir le jus et la pulpe
6. Découper des tranches de 1cm d'épaisseur dans le pandoro

Ingrédients

<u>Aa</u> Ingrédients	☰ Quantité
<u>Oranges</u>	3 pièces
<u>Sucre</u>	1 cs
<u>Cointreau</u>	1 cs
<u>Pandoro</u>	1 pièce

Montage

1. Placer une première tranche de pandoro dans un plat rond
2. Imbiber le pandoro avec le jus d'oranges refroidi
3. Etaler une partie de la pulpe sur le pandoro
4. Ajouter la moitié de la crème au mascarpone
5. Répéter les points ci-dessus
6. Laisser reposer 24h00 au frigo avant de décorer avec les zestes