

## Tiramisu orange-pain d'épices



© le menu

### INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 25 min

RÉFRIGÉRATION: env. 6 h

Pour 10 portions

1 plat d'env. 20x25 cm

320 g de pain d'épices  
1 orange bio  
2–3 oranges, pelées, en petits morceaux  
350 g de mascarpone  
150 g de séré à la crème  
70 g de sucre glace  
1 jaune d'œuf  
1 blanc d'œuf  
1 pincée de sel  
un peu de cacao en poudre

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Par portion / par pièce: kcal 372 , Lipides 24g , Glucides 31g , Protéines 7g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### PRÉPARATION

- 1 Couper le pain d'épices dans l'épaisseur, piquer les surfaces lisses avec un cure-dents. Placer une moitié dans le plat, face piquée vers le haut.
- 2 Râper le zeste de l'orange bio dans une jatte. Presser le jus (env. 1,25 dl), en verser la moitié sur le pain d'épices.
- 3 Bien mélanger le mascarpone, le séré à la crème, le sucre glace et le jaune d'œuf avec le zeste d'orange. Fouetter ferme le blanc d'œuf avec le sel, incorporer délicatement.
- 4 Répartir la moitié de la crème sur le pain d'épices, coiffer des morceaux d'orange. Placer dessus la deuxième moitié du pain d'épices, face piquée vers le haut, arroser du reste de jus d'orange, couvrir avec le reste de la crème.
- 5 Placer le tiramisu 4–6 h au frais à couvert.
- 6 Saupoudrer de cacao juste avant de servir.