

## Tiramisu brez jajc s pomarančnim likerjem



Foto: Sabine Stolz

### Priprava:

Za **tiramisu brez jajc s pomarančnim likerjem** najprej v skledi zmešamo Grand Marnier (ali Cointreau) s pomarančnim sokom.

Mascarpone, vanilijev sladkor in sladkor dobro premešamo, dodamo kisló smetano.

Kekse pomočimo v pomarančno tekočino, jih nadevamo v velik pekač in premažemo z mascarponejem. Izmenično nanašamo plast keksov in plast mascarponeja. Zaključimo z mascarponejem.

Potresemo s kakovom v prahu in čez noč postavimo na hladno. Postrežemo.

**Čas priprave:** 30 do 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** hladna sladica  
**Regija:** Italija

### Sestavine za 5 porcije:

- 3–4 pomaranče (sočne)
- 1 kanček Grand Marnierja (ali Cointreauja)
- 500 g sira mascarpone
- 1 čajna žlička vanilijevega sladkorja
- 120 g sladkorja
- 200 ml kisle smetane (ne pretrde)
- 2 zavitka biskvitnih keksov (baby piškotov)
- kakav (za posip)