



Pour 10 portions
Temps de préparation: 25 min
Mise au frais: 2 h

Ingrédients

8 oranges bio (env. 2 kg)
1 sachet de Mousse Tiramisu DAWA (170 g)
5 dl de lait pasteurisé ou UHT entier
1 orange bio
250 g d'Ovomaltine Crunchy Biscuit
1 dl de liqueur d'orange
(Grand Marnier p. ex.)
2½ dl d'Ovomaltine Crunchy Topping DAWA
Quelques quartiers d'orange pour
décorer, un peu de poudre de cacao
à saupoudrer



Tiramisu Ovo à l'orange

Préparation

Couper les deux extrémités de l'orange puis enlever l'écorce tout autour de la pulpe. Détailler les quartiers d'orange entre les membranes avec un couteau aiguisé, pour ne prélever que les suprêmes. Couper les suprêmes ainsi obtenus en dés. Préparer la Mousse Tiramisu DAWA selon les instructions mentionnées sur l'emballage. Râper le zeste d'orange, l'ajouter à la mousse et bien mélanger le tout. Hacher grossièrement les biscuits, les répartir dans des verrines ou des verres au choix (d'env. 2½ dl chacun(e)) et les napper de liqueur. Répartir les dés d'orange et la Mousse Tiramisu DAWA, puis réserver au frais 2 heures. Décorer le Tiramisu Ovo à l'orange d'Ovomaltine Crunchy Topping DAWA et de quartiers d'orange, puis saupoudrer le tout de cacao.

Suggestion de présentation

Tourelle Ovo à l'orange: préparer la Mousse Tiramisu DAWA selon les instructions mentionnées sur l'emballage, en remplissant une poche à douille étoilée (Ø 12 mm) puis placer au frais 3 heures. Disposer les bricelets, la Mousse Tiramisu DAWA et les dés d'orange en couches superposées et décorer d'Ovomaltine Crunchy Topping DAWA.