

## **Stracciatella-Tiramisu**

### **Zutaten:**

#### *Für den Biskuit:*

5 Eier  
5 El Wasser (heiß)  
50 g Honig  
125 g Weizenvollkornmehl  
2 TL Orangenschale (gerieben)  
1 Ms Vollmeersalz

#### *Für die Creme:*

300 g Quark  
70 g Honig  
50 g Halbbitterschokolade  
100 ml Sahne

#### *Für die Fertigstellung:*

150 ml Espresso  
30 ml Orangenlikör  
1 El Kakaopulver

Die Eier trennen und die Eidotter zusammen mit dem heißen Wasser und dem Honig schaumig schlagen. In den Backofen eine Schale mit Wasser stellen und diesen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Weizenvollkornmehl und die Orangenschale vorsichtig unterrühren. Die Eiweiße zusammen mit dem Vollmeersalz schaumig schlagen und unterheben. Die Bisquitmasse gleichmäßig auf das Backblech streichen und 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Den fertig gebackenen Biskuit stürzen, das Backpapier abziehen, den Biskuit in vier gleich große Teile schneiden und auskühlen lassen.

*Für die Creme* den Quark mit dem Honig verrühren.

Die Schokolade mittelgroß hacken und dazugeben.

Die Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben.

Den Espresso und den Orangenlikör vermischen. Den Biskuit auf der Unterseite mit dem Gemisch tränken. Das erste Biskuitteil hauchdünn mit der Creme bestreichen. Das zweite Teil auf das erste setzen und mit der knappen Hälfte der verbliebenen Creme dick bestreichen. Das dritte Teil daraufsetzen und wiederum hauchdünn mit der Creme bestreichen. Das vierte Teil aufsetzen und den Rest der Creme darauf glattstreichen.

Diese Schichtung mindestens 1 Stunde, am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren die oberste Schicht mit Kakao bestäuben.