**Tiramisu orange**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/03/Tiramisu-orange-et-pain-d%C3%A9pices-DSC_24241.jpg)**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 5 grandes tranches de pain d'épices (220 g)**  
**- 3 oranges  
- 3 œufs  
- 200 g de lait  
- 200 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone) **- 60 g de sucre (40 g + 20 g)  
- 1 pincée de cannelle (facultatif)**

Faire bouillir le lait.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre.  
Incorporer le lait bouillant et remettre sur feu doux en mélangeant, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Laisser refroidir.  
Parfumer éventuellement d'une pincée de cannelle.   
Ajouter le mascarpone et mélanger délicatement.  
Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.Mixer finement la moitié d'une tranche et réserver cette chapelure.  
Découper 12 languettes de pain d'épices pour la présentation et les réserver.  
Couper le reste du pain d'épices en petits cubes et les répartir dans 6 verrines.  
Peler les oranges à vif et prélever les quartiers.  
Réserver 12 jolies tranches et découper le reste en dés.  
Répartir les dés d'oranges sur les cubes de  pain d'épices.Fouetter les blancs en neige avec 20 g de sucre.  
Les incorporer délicatement à la crème au mascarpone bien froide.  
Verser le mélange dans les verrines et laisser raffermir 30 minutes au minimum au réfrigérateur.  
Juste avant de servir, décorer les verrines avec les tranches d'oranges, et la chapelure de pain d'épices.  
Déposer les languettes de pain d'épices et servir bien frais.