

Orangen-Tiramisu von lilifee

Mengen für 10 Personen

2.5 dl Vollrahm	
320 g Mascarpone	
320 g Quark	
145 g Zucker	
2.5 Stück Vanillezucker (8g)	Crème: Alles gut vermischen.
2.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	
* 6.67 Stück Orangen	
3.0 dl Orangensaft	In einer Gratinform wird eine Lage Löffelbiscuits ausgelegt. Man schichtet danach etwa die Hälfte der Orangen. Diese Schicht versüsst man mit Orangensaft. Auf die Orangen schichtet man dann die Crème. Danach schichtet man wieder Löffelbiscuits etc. Die oberste Schicht besteht immer aus der Crème. Das fertige Tiramisu wird dann 2-3 Stunden kühl gestellt.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.

Vegan mit Veganem Rahm, Quark und Mascarpone