

Orangen-Tiramisu von lilifee

Mengen für 45 Personen

1.13 Liter Vollrahm	
1.44 kg Mascarpone	
1.44 kg Quark	
653 g Zucker	
11.3 Stück Vanillezucker (8g)	Crème: Alles gut vermischen.
9.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	
4.5 kg Orangen	
1.35 Liter 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.

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.

Vegan mit Veganem Rahm, Quark und Mascarpone