

Orangentiramisu

Ein fruchtiges Dessert zaubern Sie mit diesem tollen Rezept. Orangentiramisu sieht nicht nur fantastisch aus, es schmeckt auch so.

🕒 210 Minuten 🍰 **Tiramisu Rezepte**

☰ Zutaten für 8 Portionen

4	EL	Grand Marnier
2	EL	Kakaopulver, bitter
1	Pk	Löffelbiskuits
500	g	Mascarpone
6	Stk	Orangen
500	g	Quark
400	ml	Schlagrahm



👨‍🍳 Zubereitung

- 1 Für das **Orangentiramisu** zwei Orangen auspressen und den Saft beiseite stellen.
- 2 Den Quark und die Mascarpone mit der Hälfte des frischen Orangensafts gut verrühren. Den Schlagrahm steif schlagen und unter die Mascarpone Creme ziehen.
- 3 Den Grand Marnier und der restliche Saft der Orange in einer grösseren Schale vermischen. Das Löffelbiskuits darin tränken und in schöne Gläser, Schüsseln oder in eine Auflaufform legen. Die halbe Mascarpone Creme darauf verstreichen.
- 4 Zwei Orangen schälen, filetieren und darüberlegen. Danach wieder mit getränkten Löffelbiskuits belegen, mit Mascarpone Creme erneut bestreichen und die letzten 2 Orangen filetierten und die Creme damit belegen. Die Letzte Schicht besteht aus Mascarpone Creme, diese gleichmässig auftragen und abschliessend mit Kakaopulver bestreuen.
- 5 Das Tiramisu etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

WERBUNG

inRead invented by Teads

WERBUNG

inRead invented by Teads

WERBUNG

inRead invented by Teads

Tipps zum Rezept

Kurz vor dem Servieren das Orangentiramisu mit frischen Minzblätter garnieren.