



Theres' Orangentiramisu

Das Rezept ist für 15 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

6 Löffelbiscuits
6-10 EL Orangen, Saft und Schale
Grand Marnier

Löffelbiscuits in kleine Schalen legen und mit Orangensaft und Grand Marnier tränken.

500 gr. Mascarpone
500 gr. Magerquark
240 gr. Zucker
2 Beutel Vanillezucker
4 dl Rahm

Mascarpone, Magerquark, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale gut mischen. Den steif geschlagenen Rahm unterheben. Die Crème sollte nicht zu dickflüssig sein, ansonsten noch etwas Orangensaft beifügen.

Crème über die Löffelbiscuits verteilen und eine Stunde kalt stellen.

Schokoladepulver

Vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestäuben.