

Orangen-Tiramisu

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Stück Orange nur Schale verwenden
- 1 dl Orangensaft frisch gepresst
- 50 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 180 g Orangenjoghurt (oder Crème Fraîche)

Zum Fertigstellen:

- 150 g Löffelbiscuits
- 1 ½ dl Orangensaft frisch gepresst
- 3 EL Grand Manier
Kakaopulver
einige Orangenfilets

Zubereitung:

Orangenschale und –saft sowie Zucker in einer Schüssel verrühren. Dann den Mascarpone und das Orangenjoghurt dazurühren.

Die Hälfte der Biscuits auf den Boden in einer Gratinform auslegen.

Orangensaft und nach Belieben Grand Manier mischen, Mit der Hälfte dieser Flüssigkeit die Biscuits beträufeln.

Die Hälfte der Crème darauf verteilen, diese mit den restlichen Biscuits belegen, wiederum mit Orangensaft beträufeln und mit der Crème abschliessen.

Das Tiramisu mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Das Dessert nach Belieben vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Orangenfilets garnieren.