

Orangen-Tiramisu

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

180-200 g	Crème fraîche
250 g	Mascarpone
50 g	Puderzucker
3 dl	Orangensaft
3 EL	Grand Marnier
1 P	Löffelbiscuits
2	Orangen



Zubereitung:

Flüssigkeit:

2 dl Orangensaft und 3 EL Grand Marnier verrühren.

Mascarponemasse:

50 g Puderzucker, 1 dl Orangensaft, 250 g Mascarpone und 180 -200 g Crème Fraîche verrühren

Einfüllen:

Eine Form(ca 15x24) mit Löffelbiscuits auslegen, diese mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln dann eine Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Orangen in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Für die 2. Lage Löffelbiscuits in restliche Flüssigkeit tauchen und auf Orangen verteilen. Die restliche Mascarpone-Masse darauf verteilen. Verzieren und dann ca. 2 Std. kühlstellen