

Orangen-Tiramisu

Orangen-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit:

Menu: [17.05.2017](#)

Creation: [Marco Beng](#)



Zutaten (für 4 Personen)

3 Orangen
3 EL Zucker
4 EL Zitronensaft(Extrakt)
250g Magerquark
250g Mascarpone
4 EL Zucker
1½ dl Vollrahm
150g Löffelbiskuits
1 EL Kakaopulver

Zubereitung

1. Eine Cakeform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit einer Mischung aus Zitronenextrakt und dem Saft einer gepressten Orangen beträufeln.
2. 2 Orangen schälen, in kleine Würfel schneiden, pürieren und mit Zitronensaft, Orangenlikör u/o Gran Marnier vermengen. Diese „Sauce“ zur Hälfte über die Löffelbiskuits verteilen.
3. Den Mascarpone mit dem Magerquark, mit etwas Zitronensaft und den 4 EL Zucker vermischen. Rahm steif schlagen und darunter ziehen.
4. Diese Masse zur Hälfte über die Cakeform verteilen. Dann nochmals eine Lage Biskuits dazu geben, die andere Hälfte des Orangen-Gemisches darüber geben und den Rest des Quarks darüber glatt streichen.
5. Kühl stellen und kurz vor dem Servieren mit etwas Orangenfilets (oder Mandarinenfilets) und etwas Schokoladenpulver garnieren.