



Orangen Tiramisu

von Aline Gunti

Mengen für 10 Personen

Orangen Tiramisu ohne Eier

Quelle: Vertrau mir Bruder!

Tags: Einfach

500 g Mascarpone	
1.0 kg Quark	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
1.0 Liter Ahornsirup	Quark, Mascarpone und Vanillezucker mit 6-8 EL Ahornsirup vermischen
5.0 Stück Orangen	
100 g Zucker	Orangen in Würfel schneiden und mit 4 EL Zucker vermischen
1.0 Liter Orangensaft	
20 Stück Löffelbiscuits (100g)	Löffelbiscuit in Desertschale legen und mit Orangensaft tränken. Orangen kleingeschnitten über Löffelbiscuit verteilen. Masse über Orangen gleichmässig verstreichen.
	2 Stunden kühl stellen.
50 g Schokoladenpulver	Zum bestäuben vor dem Servieren :)