

Orangentiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Orangensaft	
300 g Mascarpone	
300 g Rahmquark	
100 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.0 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
1.2 kg Orangen	schinten und filetieren
20 Stück Löffelbiscuits (100g)	In Desertschale legen und mit Orangensaft tränken. Die Hälfte der Masse darauf verteilen, nochmals Löffelbiscuits und dann der Rest der Masse.
	2 Stunden kühl stellen.
50 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen