

Orangentiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 15 Personen

1.5 dl Orangensaft	
450 g Mascarpone	
450 g Rahmquark	
150 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
4.5 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
1.8 kg Orangen	schinten und filetieren
30 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.
75 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen