Orangentiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 20 Personen

2 dl Orangensaft	
600 g Mascarpone	
600 g Rahmquark	
200 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
6.0 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
2.4 kg Orangen	schinten und filetieren
40 Stück Löffelbisquits (100g)	In Desertschale legen und mit Orangensaft tränken. Die Hälfte der Masse darauf verteilen, nochmals Löffelbisquits und dann der Rest der Masse. 2 Stunden kühl stellen.
100 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen