

Orangentiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 36 Personen

3.6 dl Orangensaft	
1.08 kg Mascarpone	
1.08 kg Rahmquark	
360 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.08 Liter Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
4.32 kg Orangen	schinten und filetieren
72 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.
180 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen