

Orangentiramisu (ohne Eier) von schumba

Mengen für 8 Personen

8 cl Orangensaft	
240 g Mascarpone	
240 g Rahmquark	
80 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
2.4 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
960 g Orangen	schinten und filetieren
16 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.
40 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen