

Orangentiramisu (ohne Eier) von DIEküche

Mengen für 10 Personen

300 g Rahmquark	
100 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.0 dl Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
1.2 kg Orangen	schinten und filetieren
1.0 dl Orangensaft	(eventuell mit Orangenlikör - zum Beispiel Cointreau - ergänzen)
300 g Mascarpone	
2.5 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