Orangentiramisu (ohne Eier) von DIEküche

Mengen für 16 Personen

480 g Rahmquark	
160 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
4.8 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
1.92 kg Orangen	schinten und filetieren
1.6 dl Orangensaft	(eventuell mit Orangenlikör - zum Beispiel Cointreau - ergänzen)
480 g Mascarpone	
4.0 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.
80 g Schokoladenpulver	vor den Servieren darüberstreuen