

Orangentiramisu (ohne Eier) von DIEküche

Mengen für 36 Personen

1.08 kg Rahmquark	
360 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
1.08 Liter Vollrahm	steif schlagen und unter die Masse rühren
4.32 kg Orangen	schinten und filetieren
3.6 dl Orangensaft	(eventuell mit Orangenlikör - zum Beispiel Cointreau - ergänzen)
1.08 kg Mascarpone	
9.0 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