



# Orangen-Tiramisu

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

## Zutaten Creme:

- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark

## Zutaten Biskuits:

- 8 Löffelbiskuits
- 40 ml Espresso
- 1 EL Kaffeelikör
- 20 g Zucker

## Sonstiges:

- 1-2 Orangen
- 4 Dessertgläser
- Kakaopulver/Schokodeko



## Zubereitung:

1. Espresso, Likör und Zucker gut durchmischen und abkühlen lassen
2. Zutaten für die Creme verquirlen
3. Orangen filetieren, sprich Schale und die weiße Haut entfernen. Anschließend in Scheiben und dann in kleine Stücke schneiden. Eine komplette Scheibe als Deko jedoch bei Seite stellen
4. In jedes Dessertglas einen klein gebrochenen Löffelbiskuit geben und mit 1 TL der Kaffeemischung beträufeln
5. Die Hälfte der Orangenstücke auf die Gläser verteilen und die halbe Creme darauf geben
6. verbliebene Löffelbiskuits halbieren und jeweils eine Hälfte für die Deko bei Seite stellen
7. Andere Hälfte klein brechen und auf die Gläser verteilen und wieder mit 1 TL Kaffeemischung beträufeln
8. Mit restlichen Orangenstücken und Creme bedecken
9. Die Deko auf den Gläsern arrangieren und das Tiramisu für mindestens 1 Stunde kühl stellen

Du kannst statt dem Kaffee natürlich auch Kabamilch nehmen, dann ist das Tiramisu auch für Kinder geeignet.