

Tiramisu à l'Orange (ohne Eier)

Zutaten für 4 Personen:

10 Löffelbisquits
Saft von 2 Orangen
2 El. Grand-Marnier oder Cointreau
1 geriebene Orangenschale
60 gr Zucker
½ Tl. Vanillezucker
250 gr. Mascarpone
1½ dl Rahm

Zubereitung:

Den Boden einer 2 Liter Servierschale mit Löffelbisquits auslegen und diese mit dem Orangensaft und Grand-Marnier oder Cointreau tränken.

Die geriebene Orangenschale mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen, den Mascarpone begeben und nochmals alles gut mischen.

Vorsichtig den steif geschlagenen Rahm unter die Mascarpone-Masse ziehen und diese dann auf die Löffelbisquits geben.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Vor dem Servieren mit Schokoladen- oder Kaffeepulver bestreuen.