

# ORANGEN TIRAMISU



Hinweis :  
Das Rezept ist auch mit anderen Früchten anwendbar.

## Zutaten :

3-4 Orangen auspressen  
1 Pack Löffelbiscuits  
250 g Mascarpone  
250 g Quark  
1 dl Rahm geschlagen  
Schale von 2 Orangen  
120 g Zucker  
½ Pack Vanillezucker

## Zubereitung :

1. Löffelbiscuits in einer Gratinschale gleichmässig einschichten. Mit ausgepresstem Orangensaft tränken.
2. Mascarpone, Quark, Orangenschale, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer verrühren
3. Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.
4. Die Masse über die Biscuits giessen und 30 bis 60 Minuten kühl stellen