



Orangentiramisu

Zutaten:

- 250 g Speisequark mit Sahne
- 3 EL Sahne
- 1 Orange schälen und filetieren
- 5 TL Orangenzucker (selbstgemacht)
- 1 TL Kokosblütensirup
- 10 EL Orangensaft
- 1 EL Grand Marnier
- Löffelbiskuite
- Kakao zum Garnieren



Zubereitung:

Die Sahne mit den Sahnequark vermischen und ggf. noch etwas Sprudelwasser unterheben. Den Orangenzucker und den Kokosblütensirup untermischen.

Die Löffelbiskuite zerkleinern und in die Tassen legen. Den Orangensaft mit dem Grand Marnier mischen und auf die Biskuite träufeln. Anschließend kommt etwas Quark darüber. Die Filetstücke der Orange ebenso schichtweise einlegen und wieder mit Quark beenden. So lange weiterverfahren, bis der Quark und die weiteren Zutaten aufgebraucht sind.

Besonderheit:

Wie jedes Tiramisu entfaltet sich erst nach einer Ruhezeit von ca. 2 bis 3 Stunden das richtige Aroma.