

# Orangen-Tiramisu

Dessert » Tiramisu

## Zutaten (8 Portionen)

- » 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht
- » 500g Mascarpone
- » 4 Eigelb
- » 2 EL Zucker
- » 2 kl. Tassen Espresso
- » 4 cl Bacardi
- » 150g Löffelbiskuit(s)
- » ungesüsster Kakao

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

über 120min



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

Creme zubereiten

- Eigelb mit Zucker schaumig schlagen
- Mascarpone unterziehen
- Dr.Oetker Finesse Orangenfrucht einrühren

Fertigstellung

- kalten Espresso mit Bacardi mischen
- Hälfte der Löffelbiskuits kurz in die flüssige Mischung eintauchen
- Boden einer flachen Form damit auslegen
- Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen
- zweite Hälfte der Löffelbiskuits ebenfalls kurz tränken
- auf die Creme legen
- mit restlicher Creme bedecken
- über Nacht kühlen
- Dessert vor dem Servieren mit Kakao bestäuben

## Rezept-Foto



angelegt am: 21.12.2009

Rezept-Nr: 2330

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke