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

Rezept-Foto

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

angelegt am: 21.12.2009 Rezept-Nr: 2330

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