



SCHOKOLADE-ORANGE-TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
8 g	Orangenschale
300 g	Mascarpone
140 g	Zucker
240 ml	Milch
250 g	Zartbitterschokolade, geschmolzen
30 g	Orange kandiert, fein geschnitten
250 ml	Orangensaft
4 cl	Grand Marnier
20	Löffelbiscuits
	Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Orangenkonzentrat, Rio Briati Mascarpone und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. In die eine Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen und in die andere Hälfte die kandierten Orangenstücke untermischen.
2. In eine Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen und in die andere Hälfte die kandierten Orangenstücke untermischen.
3. Orangensaft und Grand Marnier mischen und die Löffelbiscuits eintauchen.
4. Den Boden einer Schale mit den Löffelbiscuits auslegen und abwechselnd die 2 verschiedenen Cremes darauf dressieren. Eine weitere Lage Löffelbiscuits darauf geben. Vorgang wiederholen bis die Löffelbiscuits und Cremes aufgebraucht sind. Mit Creme abschließen.
5. Vorgang wiederholen bis die Löffelbiscuits und Cremes aufgebraucht sind. Mit Creme abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.