



ORANGEN TIRAMISU MIT GEBRANNTEN MANDELN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Mascarpone

50 g Zucker

100 Vollrahm

12 Löffelbiscuits

2 EL Orangensaft

1 Orange(n), geschält

30 g Mandeln, geröstet, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Crème: QimiQ glatt rühren. Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Die Hälfte der Crème in Gläser füllen, die Löffelbiscuits brechen, in den Orangensaft tunken und mit der gezuckerten Seite nach unten darauflegen. Die Orangen darauf verteilen und mit der restlichen Crème abdecken.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den gehackten Mandeln bestreuen.