



# SCHOKOLADE-ORANGEN-TIRAMISU



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** , réfrigéré

**8 g** Zeste d'orange

**300 g** Mascarpone

**140 g** Sucre

**240 ml** Lait

**250 g** Chocolat noir, fondu

**30 g** Orange kandiert, coupé fin

**250 ml** Jus d'orange

**4 cl** Grand Marnier

**20** Biscuits à la cuillère

Poudre de cacao, pour saupoudrer

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Orangenschale, Mascarpone, Zucker und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
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 Löffelbiskuits eintauchen.
4. Den Boden einer Schale mit den Löffelbiskuits auslegen und abwechselnd die 2 verschiedenen Cremes darauf dressieren. Eine weitere Lage Löffelbiskuits darauf geben.
5. Vorgang wiederholen bis die Löffelbiskuits und Cremes aufgebraucht sind. Mit Creme abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.