



SCHOKOLADE-ORANGEN-TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- 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 Biskotten/Löffelbiskuits

Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

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.