



ORANGENTIRAMISU MIT GEBRANNTEN MANDELN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Mascarpone

50 g Zucker

100 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

12 Biskotten/Löffelbiskuits

2 EL Orangensaft

1 Orange(n), geschält

30 g Mandeln, geröstet, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
2. Die Hälfte der Creme in Gläser füllen, die Biskotten zerteilen, in den Orangensaft tunken und mit der gezuckerten Seite nach unten darauflegen. Die Orangenstücke darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Vor dem Servieren mit den gehackten Mandeln bestreuen.