



SCHOKOLADE-ORANGEN-TIRAMISU



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Whip , réfrigéré
8 g	Zeste d'orange
300 g	Mascarpone
140 g	Sucre
240 ml	Lait
250 g	Chocolat noir, fondu
30 g	Orange kandierte, coupé fin
250 ml	Jus d'orange
4 cl	Grand Marnier
20	Biscuits à la cuillère
	Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Kaltetes 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.