



SCHOKOLADE-ORANGEN-TIRAMISU



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g	QimiQ Whip,
8 g	Scorza d'arancia
300 g	Mascarpone
140 g	Zucchero
240	Latte
250 g	Cioccolato semi-amaro,
30 g	Orange kandiert,
250	Succo d'arancia
4 cl	Grand Marnier
20	Biscotti savoiardi
	Cacao in polvere,

PREPARAZIONE

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.