



## Orangen - Tiramisu

Für 8 Personen

1 Päckli	Löffelbiscuit	in einer Schüssel oder flachen Platte auslegen
2	Orangen, Saft	auspressen
2 EL	Grand Marnier oder Cointreau	mischen und die Biscuit damit bertäufeln
60 gr.	Zucker	
1 KL	Vanillezucker	
250 gr.	Mascarpone	
180 gr.	Orangenjoghurt	alles vermischen bis sich der Zucker gelöst hat. Nicht zu kräftig rühren, da sonst der Mascarpone flüssig wird.
1-2	Orangen	in kleine Stücke schneiden
1½ -2 dl	Rahm	steif schlagen, sorgfältig zur Mascarpone-masse mischen, auf die Löffelbiscuit streichen und kühlstellen.

Anstelle des gekauften Orangenjoghurt kann auch ein selbstgemachtes Naturjoghurt verwendet werden. Ev. die Zuckerzugabe leicht erhöhen.

