

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Orangen-Tiramisu

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Für die Mascarponecreme zuerst die Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker sowie den Abrieb von den Orangen gut vermischen
- Für die Orangenfilets die Orangenhaut bis zum Fruchtfleisch abschneiden und dann die Orangenfilets auslösen
- Sobald alle Filets ausgelöst sind, den Rest der Orange in einem Sieb auspressen und den Saft auffangen
- Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Auflaufform auslegen und mit dem Orangensaft beträufeln
- Ein Drittel der Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits verteilen und glattstreichen
- Die Orangenfilets auf die Mascarponecreme gleichmässig verteilen und erneut einen Drittel der Mascarponecreme darauf verstreichen
- Die restlichen Löffelbiskuits auf der Creme verteilen und mit dem Orangensaft beträufeln

Zutaten

270 g	Mascarpone
150 g	Naturjoghurt
3 EL	Puderzucker
1 TL	Vanillezucker
4	Orangen
70 ml	Orangensaft
16 Stück	Löffelbiskuits
	Kakaopulver



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäffikon
Tel. 044 953 35 35
E-Mail erf@erf.ch

lifechannel.ch

- Die restliche Creme darauf verteilen und glattstreichen
- Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben