

MANDARINEN TIRAMISU

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



23 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Dose Mandarine (Abtropfgewicht 175 g)
- 250 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 50 g Puderzucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 100 ml Orangensaft
- 20 g Backkakao
- ½ TL Zimt



Zubereitung:

1. Gieße die Mandarinen durch ein Sieb und fange den Saft auf. Mische den Saft mit dem Orangensaft. Verrühre den Quark mit Mascarpone, Sahne und Puderzucker.
2. Tauche die Löffelbiskuits kurz von beiden Seiten in den Saft und lege eine Schicht in deine Auflaufform. Streiche eine Schicht Creme darauf. Verteile darüber die Mandarinen und decke sie wieder mit einer dünnen Schicht Creme ab. Tauche die restlichen Löffelbiskuits in den Saft und lege sie auf die Creme. Verstreiche nun den Rest der Creme auf den Löffelbiskuits.
3. Stelle das Tiramisu für mindestens drei Stunden kalt. Mische das Kakaopulver mit Zimt und bestreue das Mandarinen Tiramisu damit kurz vor dem Servieren.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

