

Mandarinen-Tiramisu

Minuten (plus 2 Std. kühl stellen)



Zutaten

Für eine Form von ca. 1 Liter

- 6 Mandarinen
- 3 Esslöffel Rohrzucker
- evtl. 2 Esslöffel Orangenlikör
(z. B. Grand Marnier)

- 150 g Löffelbiskuits
- 150 g Rahmquark
- 250 g Mascarpone
- 1 dl Milch

- 1 Esslöffel Kakaopulver
- ½ Esslöffel Zimt



1 Von 3 Mandarinen Saft auspressen (ca. 1 dl), mit **Zucker** und **Likör** verrühren. Restliche Mandarinen schälen, halbieren, quer in Scheiben schneiden.



2 Die Hälfte der **Löffelbiskuits** in der Form verteilen. Die Hälfte der Flüssigkeit darüberträufeln. Mandarinen darauflegen. **Quark**, **Mascarpone** und **Milch** gut verrühren.



3 Die Hälfte der Masse auf den Mandarinen verteilen, Biskuits darauflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln, restliche Masse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. **Kakao** und **Zimt** mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.

Pro Person: 38 g Fett, 13 g Eiweiss,
41 g Kohlenhydrate, 2393 kJ (572 kcal)