

Mandarinen-Tiramisu

20 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) |
| 150g | Löffelbiskuits |
| 150g | Rahmquark |
| 250g | Mascarpone |
| 1 dl | Milch |
| 1 | Esslöffel Kakaopulver |
| ½ | Esslöffel Zimt |

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



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.