

**GUT & GÜNSTIG**

**FR. 8.85**

# Orangen-tiramisu

Dessert für 4 Personen

→ Eine Form mit ca. 20 Löffelbiskuits auslegen und 1,5 dl gepresstem Orangensaft beträufeln. 75 g Puderzucker mit 225 g Mascarpone und 1 Naturejoghurt vermischen. Wenig abgeriebene Orangenschale beifügen. **Zirka Fr. 7.35**

→ 3 Orangen schälen und in kleine Würfel schneiden und der Masse begeben. Die fertige Creme über die Biskuits geben, glattstreichen und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. **Zirka Fr. 1.50**

Vor dem Servieren mit wenig Schoggipulver bestreuen.

Tipp: Je nach Form allenfalls mehrere Lagen mit Löffelbiskuits und Creme anlegen.

