

Mandarinen-Tiramisu

Für 9 Personen

- 14 Mandarinen
- 7 EL Rohrzucker
- 4 EL Grand Marnier
- 350g Löffelbiskuits
- 340g Rahmquark
- 560g Mascarpone
- 2.3 dl Milch

- 2.5 EL Kakaopulver
- 1 EL Zimt



Und so wirds gemacht:

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

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

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.