

Tiramisu mit Milch-Schnitte®

(12 Portionen)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

18 Stück Milch-Schnitte®
Saft 1 Orange
400 g Mascarpone
2 EL Mandelsirup
Mark einer Vanilleschote
1 Becher Sahne (= 200 ml)
2 Eigelbe
1 EL Zucker
2 EL Kakaopulver



Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



Zubereitung:

1. Einen hohen Backrahmen (ca. 18 x 18 cm) mit 9 Stück Milch-Schnitte® auslegen. Boden aus Milch-Schnitte® mit der Hälfte des Orangensafts beträufeln. Mascarpone mit Mandelsirup und Vanillemark glatt rühren.
2. Sahne steif schlagen. Eigelbe mit Zucker dickschaumig schlagen und Mascarponecreme nach und nach unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, mit restlichen 9 Stücken Milch-Schnitte® belegen und mit restlichem Orangensaft beträufeln.
3. Restliche Mascarponecreme auf dem Tiramisu verstreichen. Tiramisu ca. 2 Stunden kalt stellen, in Stücke (ca. 6 x 4,5 cm) schneiden. Mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch mit Orangenfilets garniert servieren.