

Tiramisu - Lebkuchen 2

Zutaten für: 4 Personen

2	Dosen	(à 314 ml) Mandarin-Orangen
100-150	Gramm	Schlagsahne
150	Gramm	Mascarpone (ital. Frischkäse)
250	Gramm	Speisequark (20 %)
75	Gramm	Zucker
1/4		Orangensaft oder
1/4		Saft von den Mandarinen; ca.
3	Essl.	Orangenlikör
150	Gramm	Braune Kuchen (z. B. Kemm'sche) oder Lebkuchen
1-2	Essl.	Kakao
		Orangenscheiben und Minze

Anleitung:

1. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft evtl. auffangen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker, 5 EL Orangensaft und Likör verrühren. Sahne unterheben. 2. Hälfte Lebkuchen in eine flache Form (ca. 12.1 Inhalt) legen. Mit 100 ml Saft beträufeln. Mandarinen darauf verteilen und Hälfte Creme daraufstreichen. Restliche Kuchen darauflegen und mit Rest Saft beträufeln. Übrige Creme daraufstreichen. Tiramisu mindestens 2 Stunden kalt stellen. 3. Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Mit Orangenscheiben und Minze verzieren.