

## Orangen Tiramisu

· Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

### Zutaten

2 Eier  
250 g Mascarpone  
60 g Zucker  
2 Becher griechischer Joghurt (ca. 300 g)  
16 Löffelbiskuits (je nach Formgröße)  
6 EL Canoneta-Orangenmarmelade  
4 EL Orangensaft  
2 EL Angel d'Or Orangenlikör  
2 Orangen, in kleine Stücke geschnitten

### Zubereitung

Vorbereitung der Creme: 2 Eigelb mit 60 g Zucker cremig aufschlagen und 250 g Mascarpone unterrühren.

Danach den Joghurt vorsichtig unterheben (alternativ: geschlagene Sahne).

Biskuits vorbereiten: Löffelbiskuits kurz in Orangensaft mit Orangenlikör tauchen. In eine Form schichten: Löffelbiskuits, Canoneta-Orangenmarmelade, Creme, Orangenstückchen.

Schichtung einmal wiederholen und das Tiramisu mindestens 3–4 Stunden kalt stellen, idealerweise über Nacht. Vor dem Servieren mit Marmelade verzieren.