

Orangen-Kokos Tiramisu mit Honig Mandel Nugat Stücken

5 Personen

Zutaten:

5 Orangeo

300g Mascarpone

1 Toblrone 100g

3dl Kokosmilch

1 Packung Löffelbiskuit

1EL Kakaopulver

Zubereitung

Orangen werden geschält und mit einem Messer filetiert. Die Reste von den filetierten Orangen werden ausgepresst und der Saft aufgefangen. Der Orangensaft wird mit einem Schuss Kokosmilch vermischt. Nun wird Mascarpone und die Kokosmilch gemischt und gut verrührt. Die Toblorone wird fein gehackt. So nun beginnt das Schichten der Tiramisu Man beginnt mit den Löffelbiskuit trinkt diese mit dem Orangensaft-Kokos Gemisch. Danach werden die Orangenfilet darauf verteilt. Danach folgt eine Schicht Mascarpone dann kommt die gehackte Toblorone. Nun beginnt das ganze Schichten von vorn bis man am Schluss eine Schicht Mascarpone hat. Zum Schluss wird das Tiramisu mit Kakaopulver bestäubt. Nun das ganze für 12h in den Kühlschrank stellen.

