

# Orangen-Tiramisu

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Vorbereiten:

250 g Cantuccini  
1 dl Espresso, stark , gesüsst  
5 Orange  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
0.5 dl Cointreau® (Orangenlikör)  
2 EL Puderzucker

### Crème:

250 g Joghurt , nature  
250 g Vanillejoghurt  
2.5 dl Rahm

### Garnitur:

Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

Cantucci in einer flachen Auflaufform auslegen. Guetzli in Espresso tränken. Orangen so schälen, dass auch die weisse Haut entfernt ist. In Filets schneiden und diese auf den Cantuccis verteilen. Finesse Geriebene Orangenschale darüber verteilen. Cointreau darüber träufeln und Puderzucker darüber stäuben. Mit einer Klarsichtfolie zudecken.

Im Kühlschrank **über Nacht** durchziehen lassen.

## 2 Crème:

Naturejoghurt und Vanillejoghurt miteinander verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Die Masse auf den Orangefilets verteilen, glatt streichen und das Tiramisu **2-3 Stunden** kalt stellen.

## 3 Garnitur:

Etwas Kakaopulver über das Tiramisu stäuben.