



10 Portionen
Vor- und Zubereitungszeit: 25 Minuten
Kühl stellen: 2 Stunden

Zutaten

- 8 Bio-Orangen (~ 2 kg)
- 1 Btl. DAWA Mousse Tiramisu (170 g)
- 5 dl Past- oder UHT-Vollmilch
- 1 Bio-Orange
- 250 g Ovomaltine Crunchy Biscuit
- 1 dl Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
- 2½ dl DAWA Ovomaltine Crunchy Topping
- Orangenschnitzchen zum Verziern
- Kakaopulver zum Bestäuben



Ovo-Orangen-Tiramisu

Zubereitung

Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden. Filets in Würfel schneiden. DAWA Mousse Tiramisu nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Von der Orange Schale abreiben, der Mousse beigegeben, mischen. Biscuits grob hacken, in Glasförmchen oder beliebige Gläser (je etwa 2½ dl) verteilen, mit Likör beträufeln und etwas DAWA Ovomaltine Crunchy Topping darauf geben. Orangenwürfel und DAWA Mousse Tiramisu darauf verteilen, etwa 2 Stunden kühl stellen. Ovo-Orangen-Tiramisu mit DAWA Ovomaltine Crunchy Topping und Orangenschnitzchen verzieren, mit Kakaopulver bestäuben.

Serviertipp

Ovo-Orangen-Türmli: DAWA Mousse Tiramisu nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, in Spritzsack mit gezackter Tülle (etwa 12 mm Durchmesser) füllen, etwa 3 Stunden kühl stellen. Bretzeli abwechselungsweise mit DAWA Mousse Tiramisu und Orangenwürfeln zu Türmli schichten, mit DAWA Ovomaltine Crunchy Topping verzieren.