

Früchtetiramisu

Glutenfrei: Löffelbiscuit von Schär

Laktosefrei: Mascarpone + Creme fraiche durch laktosefreies Mascarpone und Joghurt z.B. von Freefrom ersetzen (Mascarpone teilweise nur in grösseren Coop`s erhältlich)

Zutaten: (ca. 6 Portionen)

Mascarpone masse	50g	Zucker	
	ca. 1 dl	Orangensaft	
	250 g	Mascarpone	
	180 g	Creme fraiche	verrühren
	1	Orange Schale	abreiben, dazumischen
Flüssigkeit	1,2 dl	Orangensaft	
	3 EL	Grand Manier	verrühren
Früchte	2-3	Nektarinen, Orangen oder entsprechende Früchte (Beeren)	in kleine flache Stücke geschnitten, für die oberste Schicht die schönen Stücke auf die Seite legen
	ca. 150g	Löffelbiskuit	½ der Löffelbiskuit in Form legen, mit ½ der Flüssigkeit beträufeln (Löffelbiscuit dürfen richtig baden), ½ der Mascarpone Masse darüber verteilen, ca. ½ der Fruchtstücke darauf legen. Restliche Biskuit in Flüssigkeit „baden“, auf die Fruchtstücke legen, restliche Mascarpone Masse darauf verteilen. Mit den schön geschnittenen Früchten verzieren. Kühl stellen

En Guete