

Orangen-Tiramisù



¼ l Quimiq (zimmerwarm)

Den Quimiq in einer Schüssel glattrühren.

250 g Naturjoghurt

100 g Zucker

½ Vanillestängel

Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden, Samen auskratzen und diesen mit dem Joghurt und dem Zucker dem Quimiq beifügen.

4-5 Orangen

Filetieren und die Schnitze beiseite legen. Den Saft auffangen, bis es 1 dl ergibt.

1 dl Orangensaft

2 EL Orangenlikör

Mischen.

250 g Lebkuchen, in ½ dünne Scheiben geschnitten

Den Boden einer Gratinform mit dem Lebkuchen belegen. Mit der Hälfte des Orangensafts beträufeln. Die Hälfte der Orangen darüber verteilen. Mit der Hälfte der Joghurtmasse bedecken. Mit den restlichen Zutaten das Gleiche wiederholen.

Zimt, gemahlen

Die Oberfläche mit Zimt bestreuen.

Mindestens eine Stunde kühlstellen.

Varianten:

1. Den Quimiq durch 250 g Mascarpone ersetzen.
2. Den Quimiq durch 250 g Doppelrahm ersetzen. 2 Blatt Gelatine während 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Blätter herausnehmen und in einer Chromstahlschüssel mit wenig kochendem Wasser auflösen (ca. 2 EL). 2 Esslöffel der Joghurtmasse der Gelatine beifügen, gut mischen und erst dann der restlichen Masse beifügen (Verhindern von Klümpchen).