

## ORANGEN TIRAMISÙ



### Menù-Zutaten

15 g Tiramisù - DP1  
Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089  
Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086

### Zutaten

3 Löffelbiskuits  
30 ml Sahne  
30 ml Milch  
n.B. Orangenschale  
n.B. Orangensaft

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

In die Schüssel der Küchenmaschine geben wir die Milch, Sahne und die Zubereitung für das Tiramisù. Wir vermischen alles und schalten dann die Küchenmaschine ein, um alles 5 Minuten lang aufzuschlagen. #wirrichtentelleran Die Löffelbiskuits tauchen wir in den Orangensaft. Dann geben wir die Creme für das Tiramisù dazu. Zuletzt garnieren wir mit geriebener Orangenschale, etwas Haselnussgranulat und Schokosticks aus Bitterschokolade. Unser Dessert ist fertig.