

ZUTATEN

BISKUIT:

6 Eier
100g Zucker
80g Speisestärke
80g Mehl
1 Pkg. Backpulver
1EL Orangenabrieb
Prise Salz
100g Cantuccini
(z.B. Orangen-Limetten-Ingwer
Cantuccini von Süßmery)
30g Schokomüsli
(z.B. Schoko-Cranberry Müsli von
Hütten's)

CREME:

500ml Sahne
500g Mascarpone
70g Zucker
2 Vanilleschoten
Prise Salz

ORANGEN:

4 große Orangen
50ml Marillenlikör
(z.B. von Brennerei Höhe 2)
20g Zucker

ORANGEN CANTUCCINI TRIFLE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuitboden Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb zusammen mit Orangenabrieb und Zucker schaumig schlagen und steifes Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver vermischen und nach und nach zum Ei-Gemisch sieben. Unterheben und in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Ø26cm Springform geben. Cantuccini oben drauf platzieren und mit Müsli bestreuen. Für 20 - 25 Minuten im Ofen backen
3. Für die Creme Mascarpone mit Zucker, Salz und dem Mark der zwei Vanilleschoten vermischen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Bis zum Schichten im Kühlschrank kühlen
4. Schale der Orangen entfernen und diese anschließend in grobe Stücke schneiden. Marillenlikör und Zucker in einer Schüssel vermischen, Orangenstücke zugeben und bis zum Schichten bei Zimmertemperatur ziehen lassen
5. Biskuit aus dem Ofen nehmen, ca. 30 Minuten abkühlen lassen und in 4 Stücke reißen. Nun können nach und nach die einzelnen Komponenten geschichtet werden: Auf den Boden der Glasform ein Stück Biskuit platzieren, Likör-Orangen folgen lassen und alles mit der Creme bedecken. Diese Reihenfolge beibehalten, bis das Gefäß gefüllt bzw. die Zutaten zu Ende geschichtet wurden

REZEPT FÜR: 12 PORTIONEN
DAUER: 1 STUNDE 15 MINUTEN



NOTIZEN