



RECEPT

TIRAMISU DA MANDARINAS

PREPARAR: 20 MIN.

METTER A FRESTG: 2 URAS

LAS INGREDIENZAS

- 6 mandarinas
- 3 tg zutger
- ev. 3 tg liquor d'oranscha (p. ex. Grand Marnier)
- 150g biscutin
- 150g quarc cun groma
- 250g mascarpone
- 1 dl latg
- 1 tg pulvra da cacau
- 0,5 tg chanella

tg = tschadun grond
tp = tschadun pitschen

PASS PER PASS

Uschia fas ti il tiramisu (per ina furma da ca. 1 liter)

- 1** Pressar il suc da 3 mandarinas (ca. 1 dl.), maschadar cun zutger e liquor. Far giu la paletscha a las mandarinas che restan, far permez, tagliar a travers en talgias.
- 2** Reputer la mesadad dal biscutin en la furma. Derscher la mesadad dal liquid dagut a dagut sur il biscutin. Plazzar sisur las mandarinas.
- 3** Truschar bain il quarc, mascarpone ed il latg. Reputer la mesadad da la massa sin las mandarinas, metter sisur ils biscutins, derscher sisur il liquid vanzà dagut a dagut, reputer sisur la massa restanta.
- 4** Cuvir e metter a fraid per ca. 2 uras. Maschadar cacau e chanella e springir cun quai il tiramisu curt avant che servir.

