



Sinaasappel Chocolade Tiramisu

1 taart Eenvoudig up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de Tiramisu:

- 1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
- 50 g boter
- 500 g volle kwark
- 250 ml slagroom
- 200 ml chocolademelk
- 200 ml sinaasappelsap (+extra om de lange vingers in te dopen)
- 0,5 - 1 repen pure chocolade
- 1 pak lange vingers
- 3 - 4 el Grand Marnier

- 1 Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
- 2 Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.
- 3 Doe 200 ml chocolademelk (op kamertemperatuur) en de helft van het zakje Taartmix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
- 4 Voeg 250 g kwark en 125 ml ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Schenk het chocoladetaartmengsel over de bodem.
- 5 Doop de lange vingers in de sinaasappelsap en leg ze bovenop de chocoladelaag. Besprekel de lange vingers met Grand Marnier. Zet de taart in de koelkast.





- 6 Meng de andere helft van het zakje Taartmix met 200 ml sinaasappelsap (op kamertemperatuur) en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg hier 250 g kwark en 125 ml ongeklopte slagroom aan toe en klop het sinaasappelmengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa.

- 7 Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het sinaasappelmengsel over de chocoladebodem. Laat de taart minimaal 2 1/2 uur opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 150 minuten

- 8 Smelt de pure chocolade au bain marie. Snijd 4 lange vingers schuin door. Doop het topje in de gesmolten chocolade. Versier de Sinaasappel Chocolate Tiramisu vlak voor het serveren met de lange vingers en eventueel wat schijfjes sinaasappel.

