

# Tiramisu Baileys®

Dieses cremige Baileys®-Tiramisu mit Orangen und Cantuccini schmeckt fruchtig lecker - Baileys® Tiramisu Rezept.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

150 g Cantuccini  
150 ml Espresso kalt  
3 Orangen  
150 ml kalte Milch  
125 ml Baileys®  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein fruchtiges Tiramisu mit Baileys® und Orangen zu?:

## 1 Vorbereiten:

Cantuccini grob zerkleinern und auf etwa 6 Dessertgläser verteilen. Mit dem Espresso tränken. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden. Die Orangenfilets auf den Cantuccini verteilen.

## 2 Tiramisucreme zubereiten:

Milch und Likör in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Creme mit einem Spritzbeutel dekorativ auf den Orangen verteilen. Tiramisu in den Kühlschrank stellen und mind. 1 Std. durchziehen lassen.

## 3 Verzieren:

Tiramisu vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.