

# VERPOORTEN Punsch-Orangen-Tiramisu mit Cantuccini

## Zutaten

für 6 Punsch-Desserts:

150 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)

60 ml frisch gepresster Orangensaft

60 ml VERPOORTEN-Punsch

2-3 Orangen

1/2 Becher Sahne

1 Pkg Vanillezucker

1 Ei Zucker

75 g Naturjoghurt

1/2 Becher Crème fraîche.



## Zubereitung

1. Cantuccini in 6 Schälchen legen.
2. Orangensaft und VERPOORTEN-Punsch mischen und das Gebäck damit beträufeln.
3. Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird, dann filetieren. Auf die Cantuccini legen.
4. Sahne steif schlagen, Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Mit Joghurt und Crème fraîche verrühren. Masse auf die Orangen geben.
5. Etwa eine Stunde kalt stellen.

## Leser-Tipp

Statt des Orangensaft -Punsch-Gemisches kann der VERPOORTEN-Punsch pur über die Cantuccini geträufelt werden, dann wird 120 ml Punsch benötigt.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Punsch-Orangen-Tiramisu mit Cantuccini](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)