



Bananen - Orangen Tiramisu

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, köstlich, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für das Tiramisu:
- 150 g pürierte Banane
- 1 Sprinter Zitronensaft
- 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 225 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 2 cl Kokos Likör
- 10 - 12 Löffel - Biskuits
- 250 ml Orangensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bananen durch ein Küchensieb drücken und mit dem Zitronensaft und Zucker verrühren.

Schritt2

1 Blatt Gelatine ausdrücken und in dem Kokoslikör erwärmen, auflösen, mit den Bananen verrühren. Die Schlagsahne in 2 Schritten unter die Masse heben.

Schritt3

Etwa die Hälfte Masse als erste Schicht in eine ausreichend große Auflaufform geben.

Schritt4

Die Löffelbiskuits in Orangensaft tränken und gleichmäßig verteilen. Die zweite Hälfte der Masse darüber geben, glatt streichen.

Schritt5

Mit Klarsichtfolie im Kühlschrank 2 - 3 Stunden "anziehen" lassen.

Schritt6

2 Blatt Gelatine im restlichen Orangensaft erwärmen und auf dem Tiramisu verteilen, dann in Portionen schneiden, anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** orangen, tiramisu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bananen-orangen-tiramisu/>