



## Melonen-Tiramisu

### Zutaten für 4-6 Personen

je 400 g Charentais- und Zuckermelone (geschält, entkernt)

1 kl. Limette unbehandelt

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

125 ml Milch

1 EL Zucker

100 ml Orangensaft

8 EL Orange auf Brandy Likör

200 g Cantuccini Toscani

50 g Pistazienkerne gehackt für Deko

### Zubereitung

Melonenfruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.

Mascarpone, Quark, Milch, Zucker, Limettensaft und -schale verrühren. Orangensaft und -likör mischen. Cantuccini damit beträufeln.

Cantuccini, Melone und Mascarponecreme abwechselnd in Gläser oder eine Form schichten. Nach Belieben mit Pistazienkernen, Minze, etc. garnieren.

*Una Goccia*  
Geschmack erleben.