

Erdbeertiramisu

Zutaten:

- ca. 150 g Biskotten
- 300 g Mascarpone
- 250 g Naturjoghurt
- 60 g Staubzucker (bzw. nach Belieben)
- 1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
- 200 ml Schlagobers
- 400 g Erdbeeren
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Cointreau (Orangenlikör)
- 200 ml Orangensaft
- 3 Erdbeeren



Allergene: A/C/G

Zubereitung:

- ☞ Mascarpone mit Joghurt, Vanillezucker und mit 20 g Staubzucker verrühren.
- ☞ Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- ☞ Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen, mit Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Mixstab pürieren. Restlichen Staubzucker und Cointreau unterrühren.
- ☞ Die Biskotten halbieren, in Orangensaft tunken und eine Schicht auf die Böden der vorbereiteten Gläser legen.
- ☞ Eine Schicht Erdbeerpüree und dann eine Schicht Mascarponecreme auf der Biskottenschicht verteilen, anschließend wieder eine Schicht, getunkte Biskotten, in die Gläser legen und so Schicht für Schicht fortfahren. Mit einer Mascarponeschicht abschließen.
- ☞ Das Erdbeertiramisu in den Kühlschrank stellen und mind. 2 Stunden durchziehen lassen.
- ☞ Vor dem Servieren das übrig gebliebene Erdbeerpüree und Erdbeerwürfel auf die Gläser aufteilen.