

Erdbeer-Tiramisu

Ihr braucht:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 150 g Puderzucker
- 200 g cremiger Naturjoghurt
- 500 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Löffelbiskuits
- Ca. 2 Gläser Orangensaft zum Tunken der Löffelbiskuits

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien
2. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Saft der Zitrone und ca. der Hälfte des Puderzuckers in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern
3. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen
4. Naturjoghurt, Mascarpone und den restlichen Puderzucker cremig rühren
5. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Mischung heben
6. Die Hälfte der Löffelbiskuits in den Orangensaft tunken und in einer Glasschale auslegen
7. Dann mit 1/3 des Erdbeerpürees bedecken
8. Die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen
9. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf streichen
10. Nun eine zweite Lage aus Biskuits, Erdbeerpüree und Creme schichten
11. Das letzte Drittel des Erdbeerpürees als Muster obendrauf verteile.
12. Das Tiramisu mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN