

Erdbeer-Tiramisu mit Orangensaft - süßer Sommer!

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

150 g Naturjoghurt
500 g Mascarpone
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
75 g Zucker
400 g Schlagsahne
200 ml Orangensaft
500 g Erdbeeren
250 g Löffelbiskuits
Kakao

Besonderes Zubehör

Auflaufform (15 x 30 cm)

Wie du dem italienischen Klassiker sommerliche Leichtigkeit einhauchst? Mit Orangensaft, Joghurt, Zitrone und fruchtigen Erdbeeren! Schichte die fruchtig-frischen Genüsse übereinander und genieße das Sommergefühl à la Erdbeer-Tiramisu!

- 1 -

Joghurt, Mascarpone, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren waschen, putzen und Hälfte in Scheiben schneiden.

- 2 -

Hälfte der Löffelbiskuits in die Auflaufform geben und 100 ml Orangensaft darüberträufeln. Ca. 1/3 der Creme daraufstreichen, mit Erdbeerscheiben belegen und erneut ca. 1/3 der Creme daraufstreichen. Restliche Löffelbiskuits daraufgeben, mit Orangensaft beträufeln und restliche Creme verstreichen, mindestens 4 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Restliche Erdbeeren halbieren. Tiramisu mit Kakao bestäuben und mit Erdbeeren belegen.