Erdbeertiramisu

Zutaten für 8 Portionen:

200 g Naturjoghurt

500 g Mascarpone

Saft einer ½ ausgepressten Zitrone

75 g Zucker

200 ml Orangensaft / Orangenlikör

500 g Erdbeeren

250 g Löffelbiskuits

½ Tafel weiße Schokolade

Zubereitung:

Joghurt, Mascarpone, Zitronensaft und Zucker verrühren.

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben für die Dekoration ein paar Erdbeeren zurückbehalten.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform geben und 100 ml Orangensaft darüber träufeln. Wer möchte, und ohne Kinder das Tiramisu isst, kann unter den Orangensaft Orangenlikör mischen.

Ca. 1/3 der Creme darüber geben und glattstreichen.

Mit Erdbeerscheiben belegen und mit dem zweiten Drittel der Creme bestreichen. Die zweite Hälfte Löffelbiskuits draufgeben und mit dem restlichen Orangensaft/-likör beträufeln. Die restliche Creme darauf verstreichen.

Die Schokolade grob raspeln und auf dem Tiramisu verteilen. Dies geht besser, wenn sie zuvor im Kühlschrank lag. Mit den übrigen Erdbeeren dekorieren.

Das Ganze mind. 4 Stunden, besser über Nacht, zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

mattkeag

wünscht guten Appetit!