

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten:

150g Vanille-Joghurt
500g Mascarpone
½ Zitrone
400g Schlagsahne
75g Zucker
500g Erdbeeren
250g Cantucchini-Kekse
200ml Orangensaft
50g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, die Hälfte in Scheiben schneiden, die andere Hälfte nochmals halbieren
2. Sahne mit dem Zucker steif schlagen
3. Joghurt, Mascarpone, Saft einer halben Zitrone und die Schlagsahne vorsichtig verrühren
4. die Hälfte der Cantucchini-Kekse in eine Auflaufform legen
5. mit O-Saft beträufeln
6. mit der ½ der Creme bestreichen
7. die Erdbeerscheiben drauflegen
8. übrige Kekse drauflegen und mit O-Saft erneut beträufeln
9. die restliche Creme drauf streichen
10. mit den halbierten Erdbeeren belegen
11. mit gehackter Schokolade betreuen
12. evtl. Minze dazu