

# ERDBEERTIRAMISÙ



## ÜBERSICHT

- Dauer: 25 Minuten (ohne Kühlzeit)
- Menge: 6-8 Portionen
- Schwierigkeit: easy

## ZUTATEN

- 200g Biskotten
- 500g Mascarpone
- 100g griech. Naturjoghurt (10%)
- 2 Bio-Orangen
- 2 TL Vanillezucker
- 120g (Birken)Zucker
- 250g Erdbeeren



## ZUBEREITUNG

Ein Tiramisù ist ein wunderbar cremiges Dessert. Manchmal passt aber kein Alkohol zu den Gästen, oder der Kaffee wird nicht gewünscht, also ist der klassische italienische Dessertliebhaber nicht jedermanns Sache. Hier aber trifft Creme auf Erdbeeren und Orangennote... köstlich und auch für die Kinder eine tolle Nachspeise!

Als erstes eine schöne Form bereitstellen und die Creme zubereiten: Mascarpone und Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät aufschlagen, 1 TL Vanillezucker, (Birken-)Zucker und die Schale einer Bio-Orange dazugeben. Die Orangen auspressen und etwa 2 TL des Saftes mit in die Creme rühren. Erdbeeren putzen und die schönsten 8 Beeren für die Dekoration zur Seite geben, den Rest in kleine Würfel schneiden.

Die erste Schicht beginnt mit den Biskotten: in die Form hinein schichten und mit einem Löffel etwas Orangensaft darüber träufeln. Danach ca. die Hälfte der Creme darauf verstreichen und mit ein paar Löffel der kleingeschnittenen Erdbeeren belegen, sodass sie auf der ganzen Creme schön verteilt sind. Darauf folgt die zweite Schicht: wieder mit den Biskotten starten, mit Orangensaft beträufeln und als letzten Schritt die restliche Creme darüber verteilen. Die Form nun für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. (Besser wären natürlich 4 Stunden, aber wer kann schon so lange warten?)

In der Zwischenzeit die restlichen Erdbeeren mit dem übrigen Orangensaft und 1 TL Vanillezucker in einem kleinen Topf erhitzen und einköcheln. Anschließend mit einem Stabmixer zu feinem Erdbeerpüree mixen und ebenso kühlen. Vor dem Servieren das Erdbeerpüree über dem Tiramisù verteilen, mit den schönen Erdbeeren (in Scheiben, Stückchen oder auch ganz) und ein paar Blümchen aus dem Garten dekorieren und genießen.

