

Erdbeer-Tiramisu

500 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
300 ml Orangensaft
500 g Erdbeeren
50 g Puderzucker

Crème

750 ml Sahne
500 g Naturjoghurt
300 g Crème double oder
Crème légère

Verzierung

Kakao

1 Cantuccini in eine Auflaufform legen und mit Orangensaft tränken. Erdbeeren putzen, gut trocken tupfen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf die Kekse legen. Puderzucker darüber sieben.

2 Für die Crème Sahne steif schlagen, Joghurt und Crème double unterrühren. Masse auf die Erdbeeren geben. Etwa 3 Stunden kühl stellen. Tiramisu nach Belieben mit Kakao bestäuben.



Doris Schlenke
aus Höxter-Stahle ver-
rät zu ihrem Tiramisu:

- Das Tiramisu schmeckt nicht nur als Dessert, sondern auch nachmittags zu einer Tasse Kaffee.
- Es lässt sich mit Himbeeren abwandeln. Dazu die gefrorenen Früchte vorsichtig mit dem Mixer unter die Joghurt-Sahne-Masse rühren und in eine Auflaufform streichen. Anschließend statt Cantuccini Löffelbiskuits in die Masse drücken. Orangensaft weglassen.
- Das Tiramisu lässt sich gut vorbereiten.