

**Erdbeer-Tiramisu**

Zubereitungszeit: etwa **20 Minuten**,
ohne Kühlzeit





Desserts und süße Mahlzeiten

Erdbeer-Tiramisu

Pro Portion: E: 8 g, F: 48 g, Kh: 37 g, k
J: 2784, kcal: 666

Die Zutaten:

- 150 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
- 50 ml frisch gepresster Orangensaft
- 50 ml Orangenlikör
- 250 g Erdbeeren
- 25 g gesiebter Puderzucker oder Zucker
- 2 Becher (je 200 ml) Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 50 g Zucker
- 150 g Naturjoghurt
- 1 Becher (125 g) Crème double oder Crème fraîche

- 1 Cantuccini in eine große Auflaufform legen. Orangensaft und -likör mischen und die Cantuccini damit beträufeln.
- 2 Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf die Cantuccini legen. Mit Puderzucker oder Zucker bestreuen.
- 3 Sahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Zucker steif schlagen und Joghurt und Crème double oder Crème fraîche unterrühren, die Masse auf die Erdbeeren streichen und etwa 3 Stunden kalt stellen.



Variante

Orangen-Tiramisu: (Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten)
Dafür anstatt der Erdbeeren 2–3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird, die Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen und 50 ml Orangensaft abmessen, eventuell mit Orangensaft auffüllen. Weitere Verarbeitung wie oben beschreiben. Die Orangen nur zuckern, wenn sie sehr sauer sind.

Tipp

Nach Belieben das Tiramisu vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren oder mit Kakao bestäuben. Wer das Tiramisu schon am Vortag zubereiten möchte, sollte 2 Blatt weiße Gelatine (nach Packungsanleitung verarbeitet) unter die Joghurtmasse geben. Statt Orangenlikör kann auch Orangensaft verwendet werden.



4 026411 164458