

Fruchtige Erdbeer-Tiramisu



Zutaten

100 g Sahne

200 g Biskotten

500 g Erdbeeren

50 g Zucker

4 EL Orangenlikör (oder anderer
Likör nach Geschmack)

250 g Mascarpone

120 g Vollmilchjoghurt

Zubereitung

Erdbeeren in Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

Rühraufsatz einsetzen!

Sahne in den Mixtopf geben und 40 Sek. / Stufe 4 steif schlagen.

Ohne Messbecher kommt mehr Luft in die Sahne; ggf. ein Stück nasses Küchenpapier auf dem Mixtopfdeckel legen. (Achtung auf Zeit...sonst wird´s Butter)

Zucker, Orangenlikör, Zitronensaft und die restlichen Erdbeeren in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 10 pürieren und umfüllen.

Mascarpone, den restlichen Zucker und das Joghurt in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 5 verrühren.

Geschlagene Sahne dazugeben und mit dem Spatel unterheben.

In eine Auflaufform Biskotten, Erdbeerpüree, und Mascarponecreme schichten, mit Erdbeerpüree und Erdbeerscheiben abschließen.