



Erdbeer-Tiramisu

Löffelbiskuits oder dunkles Tortenbiskuit (Migros)

Ca. 400 g Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Zucker, Zitronensaft und Grand Marnier nach Belieben marinieren. Mit den Biskuits den Boden einer Gratin Form belegen, mit der Marinade tränken und die Erdbeeren darüber verteilen.

1 bis 2 abgeriebene Orangenschalen

120 g Zucker

1 TL Vanillezucker

500 g Mascarpone

1 Orangenjoghurt

etwas Grand Marnier

wenig Zitronensaft

Alle Zutaten mischen (am Einfachsten mit dem Handrührgerät)

Am Schluss den geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen.

Die Masse auf den Erdbeeren verteilen.

Im Kühlschrank mindestens eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Vor dem Servieren mit Schoggipulver bestreuen.

Tipp: Auch dieses Rezept eignet sich sehr gut, um tiefgefrorene Erdbeeren zu verwenden. (Dazu die Erdbeeren mit den Marinade Zutaten pürieren und die Sauce über das Biscuit verteilen).