



Erdbeertiramisu

(6-10 Personen, 1 Auflaufform oder ca 10 Gläser)

Zutaten	Zubereitung
500 g Erdbeeren	waschen, putzen, fein würfeln und mit dem Vanillezucker vermengen. Kühl stellen.
2 Pck. Vanillezucker	
250 g Mascarpone 100 g Naturjoghurt 60 g Zucker	Den Mascarpone und Joghurt mit dem Zucker verrühren.
200 g Schlagsahne	Die Sahne steif schlagen und unter den Mascarpone heben.
1 Packung Löffelbiscuit (oder glutenfrei/lactosefrei Kekse, gekrümelt)	Eine Auflaufform o.ä. zuerst mit einer Schicht Erdbeeren belegen, eine Schicht Löffelbiscuit darüberlegen, mit Orangensaft beträufeln und mit der Sahnecreme bedecken. Wieder mit einer Schicht Erdbeeren beginnen und mit einer Schicht Sahnecreme enden.
3 Essl. Orangensaft	
1-1,5TL Kakaopulver	Zum Schluss mit Kakaopulver bestreuen. Für mind. 1,5 Stunden kalt stellen.