



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mascarpone
200 g Naturjoghurt
150 ml Buttermilch
2 EL Zitronensaft
1 Becher Schlagobers
400 g Butterkekse
1 kg Erdbeeren
150 g Staubzucker

Zubereitung

Mascarpone, Joghurt, Buttermilch, Staubzucker und Zitronensaft verrühren.

Den Schlagobers steif schlagen und unter die angerührte Masse heben.

Jetzt die Butterkekse zerbröseln. Die Erdbeeren waschen und in feine Scheiben schneiden.
(Alternativ können die Erdbeeren auch püriert werden).

Erdbeeren und Kekse immer schichtweise im Wechsel mit der Creme in eine flache Form oder in ein geeignetes Glas geben.
Mit den Keksen beginnen und mit der Creme abschließen.

Wer mag kann als i-Tüpfelchen noch etwas Kakaopulver darüber verteilen. Diese Nachspeise sollte mindestens eine gute Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Gutes Gelingen wünscht

Pâtissier Matthias Prock