

Beeren-Tiramisu



ZUTATEN

FÜR 1 AUFLAUFFORM (20 X 35 CM):

- 1 Zitrone (heiß gewaschen)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 500 g Schlagsahne
- 250 g Erdbeeren
- 200 g Himbeeren
- 400 g Frischkäse
- 300 g Butterkekse
- 100 g Joghurt
- 150 ml Kaffee (frisch gebrüht)
- 4 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
-
- Frische Beeren für die Deko
- Minze

ZUBEREITUNG:

1. Die Schlagsahne mit Vanillinzucker und Salz steif schlagen und kalt stellen.
2. Beeren waschen und putzen – danach je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Außerdem Joghurt, Frischkäse und Puderzucker zu einer glatten Creme verrühren – danach die kalte Sahne unterheben und alles mit dem Abrieb der Zitrone verfeinern.
4. Eine erste Lage Butterkekse in die Auflaufform schichten (für eine bessere Passform die Kekse einfach zerbrechen

- und stückeln) und gleichmäßig mit Kaffee beträufeln. Mit einer Schicht der Creme bedecken und einige Beeren darüber verteilen.
5. Diesen Arbeitsschritt wiederholen, bis mehrere Lagen aus Butterkekse, Beeren und Creme entstanden sind und die Creme aufgebraucht ist.
6. Die letzten frischen Beeren im Ganzen oder halbiert zusammen mit der Minze als Deko über das Tiramisu geben – bis zum Servieren gut kühlen.