



Beeren-Tiramisu

Du brauchst folgende Hilfsmittel und Zutaten (für 3-4 Portionen):

150 g Mascarpone

250 g Joghurt

1 Päckchen Vanillezucker

Löffelbiskuits (je nach Größe der Schale)

300 g Beerenmischung (aus der Tiefkühltruhe)

(Du kannst den Mascarpone oder den Joghurt auch gegen Quark und Sahne austauschen.)

Schale zum Rühren, Schale für das Tiramisu, Schneebesen oder Rührlöffel

1. Verrühre den Mascarpone mit dem Joghurt und dem Vanillezucker zu einer Creme.
2. Nun legst du als unterste Schicht Löffelbiskuits in die Schale.
3. Als nächstes die eine Hälfte der Beeren.
4. Darauf streichst du die Hälfte der Creme.
5. Und nun noch einmal: Löffelbiskuit, Beeren, Creme.
6. Damit das Tiramisu richtig gut schmeckt lass es ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

Guten Appetit!