

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Erdbeer-Krokant-Tiramisu

Zutaten: (Für 6 Portionen)

- 300 g Frischkäse, 250 g Quark, Zitronensaft, 2 Pck. Vanillinzucker,
- 60 g Zucker, 20 Löffelbiskuits, 2 EL Orangenlikör, 500 g Erdbeeren,
- 150 ml Orangensaft, 30 g Puderzucker, Kakao, 30 g Krokant, Minze

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen u. gut trockentupfen, klein schneiden, mit Puderzucker u. 2 EL Zitronensaft 30 Min. marinieren. Frischkäse, Quark, 1 EL Zitronensaft, Zucker u. Vanillinzucker glatt rühren.



2. ½ Löffelbiscuit in eine quadratische Auflaufform legen. O-Saft u. Orangenlikör mischen u. mit der ½ die Biskuits beträufeln. ½ Erdbeeren darauf verteilen u. mit ½ Creme bestreichen.



3. Restl. Löffelbiskuits auflegen u. mit restl. O-Saft-Gemisch beträufeln. Übrige Erdbeeren darauf geben u. die restl. Creme darüber verteilen. Mind. 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren Kakaoherzen darauf stäuben, mit Krokant u. Minze garnieren.



Tipp des Chaoten: Ein Klassiker mal anders! Super lecker.

