

Erdbeer-Tiramisu



Das brauchst du:

1 Becher Mascarpone

1 Becher Ricotta

Etwas Milch oder Kokosmilch

50 g Puderzucker

7-8 Raffaello-Kügelchen

Löffelbiskuits

1 Becher frische Erdbeeren

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche die Erdbeeren und schneide sie in kleine Stückchen.
- 2.) Gib den Mascarpone, den Ricotta, den Puderzucker und etwas Milch bzw. Kokosmilch in eine Schüssel und verrühre das Ganze mit einem Handrührgerät.
- 3.) Tränke die Löffelbiskuits in Kokosmilch und gib eine Schicht dieser Biskuits in eine Glasschüssel.
- 4.) Gib nun etwas weniger als die Hälfte der Creme auf die Biskuits.
- 5.) Gib eine zweite Schicht Biskuits darauf.
- 6.) Gib nun die Hälfte der Erdbeeren auf die Biskuits.
- 7.) Zerdrücke die Raffaello in einer anderen Schüssel und gib sie komplett auf die Erdbeeren.
- 8.) Gib nun den Rest der Creme auf die Raffaello-Schicht.
- 9.) Am Ende musst du den Rest der Erdbeeren auf der Creme verteilen.
- 10.) Wenn du willst, kannst du das Ganze mit ein paar Minz- oder Zitronenmelisseblättern garnieren.