



Erdbeer-Tiramisu (mit QimiQ)

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und abtrocknen. 600 g in Würfel schneiden und mit 1 EL BONA Geschmacksöl Zitrone, 60g Staubzucker und 4 EL Orangenlikör in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.
2. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen. Obers schlagen. QimiQ glattrühren und anschließend Mascarpone, Joghurt, restlichen Staubzucker (100 g) und Orangenlikör (2 EL) dazugeben und nochmals durchmischen.
3. Dann das geschlagene Obers unterheben. Nun in einer Schüssel abwechselnd eine Schicht Biskotten (oder Amarettis), Erdbeerpüree, Creme und Erdbeerscheiben geben, bis alles aufgebraucht ist.

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 160 g Staubzucker
- 6 EL Orangenlikör
- ¼ kg QimiQ
- 200 g Mascarpone
- 100 g Joghurt
- 1 EL BONA Geschmacksöl Zitrone
- ¼ l Obers
- 400 g Biskotten
und/oder Amaretti

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Leopoldine Tanzberger.