



Leichtes Erdbeertiramisu

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 250 g Magertopfen
- 150 g Leichtjoghurt (0,9 %)
- 100 g Mascarpone Light
- 50 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Biskotten
- Saft einer Zitrone
- bei Bedarf 2 – 3 EL
Vanillepuddingpulver (oder
Paradiescreme Vanille)

Zubereitung

1. Für dieses Dessert brauchst du eine Auflaufform. Diese wird mit einem Teil der Biskotten ausgelegt und mit Zitronensaft beträufelt.
2. Die Erdbeeren waschen, circa 200 g davon pürieren und die restlichen Erdbeeren würfelig schneiden. Halte dir eine Handvoll Erdbeeren beiseite und schneide diese in dünne Scheiben.
3. Nun Magertopfen, Joghurt, Mascarpone und den Zucker (sowie wer mag das Vanillepulver) zu einer cremigen Masse vermischen und die Erdbeerwürfel unterheben.
4. Die Creme wird nun in der Auflaufform verteilt und mit einer Schicht des Erdbeerpürees bedeckt. Im Anschluss kommt erneut eine Schicht Biskotten, Creme und Erdbeerpüree bis die Auflaufform gut gefüllt ist. Beende die Reihenfolge mit der Creme und verteile die Erdbeerscheiben darauf.
5. Diese Kreation nun für 2 – 3 Stunden kaltstellen und im Anschluss genießen.