

Joghurt-Tiramisu

Kategorien: Desserts

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

5 EL Weißwein

5 EL Orangensaft

50 g Zucker

300 g Türkisches Sahnejoghurt

30 g Staubzucker

150 g Schlagobers

200 g Biskotten

1 Pk Vanillezucker

500 g Erdbeeren

60 g Biskotten

Zubereitung

Weißwein mit frisch gepreßtem Orangensaft und Zucker unter Rühren zu einem dünnflüssigen Sirup kochen.

Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Türkisches Sahnejoghurt mit 20 g Staubzucker in eine Schüssel geben und glattrühren.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter den Joghurt mischen.

Erdbeeren unter fließend Wasser kurz abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Erdbeeren putzen.

Kleine Erdbeeren ganz lassen, größere Erdbeeren halbieren oder vierteln.

100 g Erdbeeren mit dem restlichen Puderzucker pürieren und in den Kühlschrank stellen.

In eine Auflaufform oder Glasschüssel etwas Joghurtcreme auf dem Boden verteilen.

Biskotten darüber legen.

Mit einem Löffel den Sirup über die Biskottenträufeln, bis sie sich vollgesogen haben.

Restlichen Sirup mit den Erdbeeren mischen.

Erdbeeren über die Löffelbiskuits verteilen und mit der restlichen Joghurtcreme bedecken.

Joghurt-Tiramisu bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Joghurt-Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Erdbeerpüree beträufeln.