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 Biskotten träufeln, 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.