

# Tiramisu mit Erdbeeren

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

500 g Erdbeeren  
3 EL Grand Marnier® (Orangenlikör)  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Löffelbiskuits  
100 ml Orangensaft  
400 g Schlagrahm  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
250 g Mascarpone  
150 g Joghurt  
75 g Zucker  
1 EL Zitronensaft

**Zum Verzieren:**

etwa 2 EL Kakaopulver  
Erdbeeren

**1 Zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte pürieren. Die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Erdbeerpüree und -stücke mit dem Orangenlikör und dem Vanillin-Zucker vermengen. Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache, rechteckige Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) legen. Mit Orangensaft beträufeln. Erdbeermasse darauf verteilen.

- 2** Schlagrahm mit Rahmhalter steif schlagen. Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren, Rahm unterheben und die Crème gleichmässig auf die Erdbeermasse streichen. Erdbeer-Tiramisu im Kühlschrank min. 4 Std. durchziehen lassen.

**3 Verzieren:**

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Erdbeeren verzieren.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Der Orangenlikör kann durch Orangensaft ersetzt werden.
- Das Erdbeer-Tiramisu kann sehr gut am Tag vor dem Verzehr zubereitet werden und über Nacht im Kühlschrank durchziehen.