



## Sommerliches Erdbeer-Tiramisu mit Orangenplätzchen

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Erdbeeren  
 100 g Domspeitzmilch Schlagrahm  
 100 g Isola Fresca Mascarpone  
 200 g Bayernland Farmi Frischkäse  
 60 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker  
 Saft von 1/2 Zitrone  
 8 TL Orangen-Likör  
 50 g Orangenplätzchen  
 1 TL Kakaopulver

### Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.
2. Sahne steif schlagen.
3. Mascarpone, Frischkäse, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. Erdbeeren, Creme und Kekse nacheinander in zwei Schichten in 4 Gläser schichten.
5. 4 Kekse und 4 Erdbeerviertel zum Verzieren zurücklassen.
6. Keksschichten jeweils mit 1 Teelöffel Likör beträufeln.
7. Mit 1 Klecks Creme abschließen.
8. Mit Kakao bestäuben und jeweils mit einem Erdbeerviertel und einem Keks verzieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

#### Durchschnittliche Nährwerte pro Glas:

| Kilokalorien | Eiweiß | Fett | Kohlenhydrate |
|--------------|--------|------|---------------|
| 360 kcal     | 10 g   | 17 g | 33 g          |

