

Erdbeer-Kokos Tiramisu



Zubereitung: 20 min

Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zeit insgesamt: mind. 2 Std. 20 min

Zutaten für 4 Personen:

Für die Schichten:

100 g Löffelbiskuits

250 g Erdbeeren

100 ml Kaffee

Für die Creme:

100 g Sahne

250 g Mascarpone

1 EL Limettensaft

100 g Magerquark

60 g Zucker

150 g Kokosmilch

1 Prise gemahlene Vanille

30 g Kokosraspel, fein

Für die Deko:

Eine Handvoll Kokoschips

½ Handvoll Kokosraspel

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung:

Einen Kaffee zubereiten und abkühlen lassen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. In einer anderen Schüssel alle restlichen Zutaten für die Creme glatt rühren. Die Sahne unterheben.

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in Scheiben schneiden.

In eine kleine Auflaufform die Hälfte der Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach oben legen. Mit etwa der halben Menge des abgekühlten Kaffees beträufeln. Die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen. Mit der ersten Portion an Erdbeeren – etwas mehr als die Hälfte – belegen. Den Vorgang

mit den Löffelbiskuits, dem Kaffee und der Creme wiederholen. Anschließend die restlichen Erdbeerscheiben auf der Creme verteilen. Das Ganze nun mit Kokosraspeln und Kokoschips dekorieren.

Das Tiramisu nun für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Wer die Löffelbiskuits gern sehr weich mag, kann das Tiramisu auch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥