

ERDBEER KOKOS TIRAMISU / EINFACHES 15 MINUTEN SOMMER-DESSERT



Fruchtig und sommerlich: das Erdbeer Kokos Tiramisu mit Löffelbiskuits, einer Erdbeersoße und einer leichten Mascarpone-Quarkcreme.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 15

ZUBEREITUNG ERDBEERSOSSE

Püriere die Erdbeeren mit Orangensaft und Kokosmilch.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre die Mascarpone mit Quark, Vanille, Puderzucker, Limettensaft, der gehackten weißen Schokolade, Sahne und den Kokosraspeln, bis alles gut verbunden ist.

Schneide die Erdbeeren in Scheiben.

SCHICHTE DAS DESSERT

Lege die Hälfte der Löffelbiskuits in eine große Schale. Verteile die Hälfte der Erdbeersoße darüber und lege die Hälfte der Erdbeerscheiben darüber. Bedecke alles mit der Hälfte der Creme. Wiederhole die Schritte erneut und streue zur Dekoration ein paar Limettenzesten auf die Creme und dekoriere das Dessert mit der gehackten Schokolade, mit Erdbeeren, Kokoschips und Kokosraspeln. Decke die Form ab und stell das Dessert für 1 Stunde oder auch über Nacht kühl.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN FÜR 10-12 PORTIONEN:

ERDBEERSOSSE:

- 200 g** Erdbeeren
- 100 ml** Orangensaft
- 100 ml** Kokosmilch

CREME:

- 500 g** Mascarpone
- 500 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 80 g** Puderzucker
- 2 EL** Limetten (Saft)
- 60 g** weiße Schokolade
- 200 ml** Sahne
- 60 g** Kokosraspeln

ZUM SCHICHTEN:

- 700 g** Erdbeeren
- 300 g** Löffelbiskuits

DEKORATION:

- 30 g** Schokolade
- 1** Limette
- 100 g** Erdbeeren
- 30 g** Kokoschips
- 30 g** Kokosraspeln