ERDBEER-TIRAMISU IM GLAS

5 bei 45 Bewertungen

30 min

Zubereitung

1. Schlagobers cremig aufschlagen und danach Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft einrühren.

2. Eine Schicht in Milch getunkte Biskotten in die Gläser legen. Die Fülle in einen Spritzsack füllen und eine Schicht Creme auf die Biskotten spritzen. Danach in Scheiben geschnittene Erdbeeren darauf verteilen. Jetzt nochmal in Milch getunkte Biskotten und dann nochmals Fülle darauf verteilen.

3. Jetzt für einige Stunden kalt stellen, damit alles gut durchziehen kann.

   Am Schluss mit frischen Erdbeeren oder Erdbeersirup dekorieren.







Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM) ODER 12 GLÄSER

	FÜR 12 GLÄSER À 150 ML
500 g	Topfen
400 g	Schlagobers
60 g	Zucker
200 g	Erdbeeren
1	Zitrone (Saft)
15 g	Vanillezucker
200 g	Milch
40 Stk.	Biskotten