

Cremiges Erdbeer-Topfen-Tiramisu

4 Portionen



gelingt leicht

_____ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marinierte Erdbeeren:

250 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig
3 EL Orangenlikör

Vanille-Topfen-Creme:

200 ml Milch
100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Dessert Soße
Vanille Geschmack ohne Kochen
250 g Speisetopfen 20%

Cantuccini-Einlage:

100 g grob zerkleinerte
Cantuccini

Zum Bestreuen und Dekorieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker Pistazien
gehackt
4 Erdbeeren

- 1 Marinierte Erdbeeren:**
Von den Erdbeeren 4 kleine zur Seite geben und die übrigen in Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke mit Zitronensaft, Honig und Orangenlikör vermischen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 2 Vanille-Topfen-Creme:**
Milch mit Schlagobers und Dessertsoßenpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Den Topfen unterrühren.
- 3 Cantuccini-Einlage:**
Die Cantuccini in 4 Dessertgläser aufteilen und die marinierten Erdbeeren darauf verteilen. Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und auf die Erdbeeren spritzen. Die Desserts ca. 1 Std. kalt stellen.
- 4 Zum Bestreuen und Dekorieren:**
Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen und mit Erdbeeren dekorieren.