

Erdbeer Tiramisu im Glas



500 g Erdbeeren
12 Löffelbiskuits
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
1 Bio Limette
1 Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillezucker
2-3 EL Zucker
100 ml Orangensaft

Vorbereitung

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und die Hälfte der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die andere Hälfte der Erdbeeren mit 1 EL Zucker sowie einem Spritzer Limettensaft pürieren und kalt stellen.

Zubereitung

1. Mascarpone, Quark und restlichen Zucker zu einer Creme glatt rühren.
2. In jedes Glas nun einen grob zerkleinerten Löffelbiskuit geben und mit etwas Orangensaft beträufeln.
3. Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf alle Gläser verteilen.
4. Darauf die Hälfte der kleingeschnittenen Erdbeeren verteilen.
5. Darüber die Hälfte der pürierten Erdbeeren auf alle Gläser verteilen.
6. Schritte 2-5 wiederholen.
7. Am besten über Nacht kalt stellen; aber mindestens 2 Stunden.