



Upländer Joghurt- Tiramisu





Upländer Joghurt-Tiramisu

*für 6-8
Personen*

500 g Erdbeeren
300 g Upländer Joghurt
250 g Mascarpone
80 g Zucker

400 g Upländer Schlagsahne
300 g Löffelbiskuits
150 ml Orangensaft
Kakaopulver zum Bestreuen

Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Joghurt, Mascarpone und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Servierform auslegen und mit 75 ml Orangensaft beträufeln. 1/3 der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen und mit den Erdbeeren belegen. Darauf 1/3 der Creme verstreichen und anschließend die übrigen Löffelbiskuits darauf legen. Wieder mit Orangensaft beträufeln und die restliche Creme darauf streichen. Das Tiramisu für mindestens 3 Stunden kaltstellen und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

