

ERDBEER-TIRAMISU IM GLAS

★★★★★ 5 bei 29 Bewertungen



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