

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Mohn-Erdbeer-Tiramisu

Zutaten (mehrere Gläser):

- 500 g QimiQ
- 500 g Crème fraîche
- 250 g Erdbeeren (fein gewürfelt)
- 2 EL Vanillezucker
- 2 EL Staubzucker
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Messerspitze Vanillemark (aus der Schote)
- 2 EL Erdbeermark
- 2 EL Graumohn
- Biskotten
- Milch (zum Tunken)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und in fein schneiden. QimiQ gut aufschlagen und mit Creme fraiche gatt rühren und Vanillezucker, Staubzucker, Zitronensaft, Erdbeermark und Vanillezucker unterrühren. Graumohn und fein geschnittene Erdbeeren vorsichtig unter die Creme heben. Creme in einen Spritzsack füllen.

Biskotten kurz in Milch tunken und schichtweise mit der Creme in kleine Gläser füllen. Tiramisu für mehrere Stunden kalt stellen und dann mit pürierten Erdbeeren und frischem Schlagobers servieren. Gutes Gelingen!