



# Junior Slow

Karlsruhe e.V.

## Frucht-Tiramisu

*für 8 Portionen*

### Zutaten:

500g	Mascarpone
100g	Sahne
50g	Zucker
1 TL	Vanille/Vanillezucker
$\frac{1}{2}$	Zitrone
20	Löffelbiskuit
250g	Obst (z.B. Erdbeeren)

Kakao zum Bestäuben

### Zubereitung:

Mascarpone mit Zucker, Zitronensaft und Vanille verrühren.

Sahne steif schlagen und dann unter die Mascarpone-Creme heben. Creme kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen und in kleine Würfelchen schneiden.

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und mit Hilfe eines Nudelholzes grob zerbröseln.

Zuerst einen Löffel der Kekskrümel in ein Glas füllen, dann einen Löffel der Creme darauf geben. Jetzt einen Löffel der Erdbeeren auf die Creme geben und dann das Ganze von vorne wiederholen. Mit Kakao bestäuben und genießen.