

Beerentiramisu

Zutaten:

1 Pck. Bisquitstabchen
600 - 800g Beeren
 Himbeeren
 Johannisbeeren
 Heidelbeeren
2 EL Puderzucker
500g Mascarpone
2 Becher Joghurt
80g Zucker
2 Becher Sahne
Kakao



Die Beeren leicht purrieren und mit Puderzucker verrühren.

Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillinzucker verrühren - Sahne Steif schlagen und unterheben.

- eine Form 30x30 cm mit Bisquitstabchen auslegen
- 1/2 Beerenmasse einfüllen
- 1/2 Mascarponemasse draufstreichen
- Vorgang wiederholen
- anschließend in den Kühlschrank stellen

am nächsten Tag mit Kakao bestreuen.