Serviervorschlag

BRIXENTALER KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Gefrorenes Erdbeertiramisu

Zutaten:

¼ l Sahne
250 g Mascarpone
3 EL Naturjoghurt
½ Zitrone (Saft, Schale)
3 EL Staubzucker
1 Pr. Vanillezucker
150 g frische Erdbeeren
10 Stk. Biskotten
100 ml Erdbeermark

Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft und Schale, Staubzucker, Vanillezucker, 3 EL Erdbeermark cremig rühren. Sahne leicht steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben die Creme, Biskotten und frischen Erdbeeren, Erdbeermark schichtweise in die Terrine schichten, zuletzt mit der Mascarponecreme abschließen, mit Folie abdecken für ca. 4 Stunden tiefkühlen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen: Familie Wallner vom Restaurant Thalhof, 6364 Brixen im Thale, Schwimmbadweg 8, Telefon +43 (0)5334 8468, E-Mail: kulinarium@thalhof.at