

Erdbeer-Tiramisu

für 4 Personen

200 gr Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)

50 ml frisch gepresster Orangensaft

50 ml Orangenlikör

250 gr Erdbeeren

20 gr gesiebter Puderzucker

250 ml Schlagsahne

150 gr Naturjoghurt

125 gr Creme fraiche



Zubereitung:

Cantuccini in eine Auflaufform legen. Orangensaft und Orangenlikör mischen und die Cantuccini damit beträufeln.

Erdbeeren waschen, putzen und gut trockentupfen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf die Cantuccini legen. (2 bis 3 Erdbeeren zur Dekoration zurück behalten.) Mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen.

Sahne mit dem Rest des Puderzuckers steif schlagen, Joghurt und Creme fraiche unterrühren, die Masse auf die Erdbeeren streichen und etwa 3 Stunden kühl stellen.

Zur Dekoration eignet sich auch sehr gut frische Pfefferminze. Statt Orangenlikör kann auch Orangensaft genommen werden.

von Helga Strack

いちごティラミス

材料（4人前）

カントウッチーニ

（イタリアのアーモンドクッキー） 200 g

オレンジのしぼり汁 50 ml

オレンジリキュール 50 ml

いちご 250 g

粉砂糖（篩にかけておく） 20 g

ホイップクリーム 250 ml

生ヨーグルト 150 g

クレームフレッシュ 125 g



作り方：

カントウッチーニをグラタン型の底に並べる。オレンジのしぼり汁、オレンジリキュールを混ぜたものを、カントウッチーニに滴らす。

いちごをよく洗って、水気を拭き取る。いちごは各々半分に切って、切った面を下にしてカントウッチーニの上に置く。（いちごは2、3個、飾り付けに取っておく。）それに粉砂糖の半量をまぶす。

クリームを残りの粉砂糖と一緒に固く泡立てる。それにヨーグルトとクレームフレッシュを混ぜ合わせて、いちごの上に塗る。約3時間冷やす。

飾りに生のペパーミントもとても良く合う。オレンジリキュールのかわりにオレンジジュースを使ってもよい。

ヘルガ・シュトラック

訳：木下 祥子