

# Tiramisu med jordbær

ca. 4 - 6 portioner



Op til 40 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

stavblender eller foodprocessor  
form; 20 x 20 cm  
håndmixer

### Bund af ladyfingers og jordbærpuré:

400 - 500 g friske jordbær  
3 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med  
bourbon vanilje  
Revet skal fra ½ ubehandlet appelsin  
150 - 200 g ladyfingers  
3 spsk. appelsinlikør fx Cointreau

### Tiramisu creme:

2 ½ dl letmælk  
1 brev Dr. Oetker Creme Tiramisu

### Pynt:

kakao til drys

## 1 Bund af ladyfingers og jordbærpuré:

Vask og trim alle jordbærrene, og fordel i to portioner. Mos den ene halvdel med en stavblender. Skær den anden halvdel i små stykker. Bland jordbærpuréen og jordbærstykkerne sammen med vaniljesukker og revet appelsinskal.

Placér ladyfingers ved siden af hinanden i et fladt fad (ca. 18 x 18 cm). Stæk med appelsinlikør og fordel jordbærblandingen ud over bunden..

## 2 Creme og samling:

Hæld mælken i en skål og tilsæt indholdet fra 1 breve Creme Tiramisu. Pisk med en håndmixer, først kort ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter.

Hæld cremen i fadet og glat overfladen ud. Kom desserten på køl i mindst 1 time, og gerne natten over.

Sigt med kakaopulver inden servering.