



## ERDBEERR TIRAMISU

## STRAWBERRY TIRAMISU

ca, 1,37€ für zwei Portionen

<b>Zutaten</b> 400g Cantuccini kalter Kaffee 500g Skyr 1 Zitrone 5 EL Agavendicksaft 1 TL Vanilleextrakt ca 350g frische Erdbeeren frische Minzblätter Mandelblätter	<b>Ingredients</b> 14 oz cantuccini cold coffee 5 cups skyr 1 lemon 5 tbsp agave syrup 1 tsp vanilla extract ca 14 oz fresh strawberries fresh mint leaves shaved almonds
---	--

## Zubereitung

1. die Hälfte der Cantuccini in eine Auflaufform auslegen und mit kaltem Kaffee tränken
2. Skyr, Zitronensaft, Agavendicksaft und Vanilleextrakt vermischen und Hälfte davon auf die Cantuccini streichen
3. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf den Skyr verteilen und wieder den Vorgang wiederholen
4. mit Minz- und Mandelblättern garnieren und mindestens vier Stunden kaltstellen

## Instructions

1. use half of the cantuccini to layer them in a casserole pan and soak with cold coffee
2. mix skyr, lemon juice, agave syrup and vanilla extract and spread half of it on cantuccini
3. cut strawberries in slices and layer them on skyr and repeat process
4. garnish with mint leaves and shaved almonds and chill for at least 4 hours

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lillykuerten @lillysgermanbakery**

