

# Wikanisu Erdbeer-Tiramisu im Glas



## WAS IHR FÜR 4 PORTIONEN BRAUCHT

250 g	Mascarpone
100 g	Joghurt
50 g	Zucker
	Saft einer halben Zitrone
200 ml	geschlagene Sahne
400 g	Erdbeeren
1 Pck	Wikana Butterkekse
50 ml	Orangensaft
20 g	Backkakao
	Minzblätter zum Dekorieren

## SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Die ersten vier Zutaten in einer Schüssel cremig verrühren
- 2 Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben
- 3 Erdbeeren putzen und schneiden. (ein paar hebt ihr am besten für die Deko auf)
- 4 Eine Schicht Creme in die Gläser geben, darauf einen Wikana Butterkeks legen, mit etwas Orangensaft beträufeln und die restlichen Erdbeeren darauf verteilen. Das wiederholst du so lange, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. (Am besten ist es, wenn die Creme die letzte Schicht ist.)
- 5 Zu guter Letzt bestreust du dein Wikanisu mit Kakao und verzierst es mit Erdbeeren, leckeren Keksstreuseln und Minzblättern. Deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Am besten stellt ihr euer leckeres Wikanisu in den Kühlschrank, bevor ihr es an einem heißen Sommertag genießt.