Zwieback-Tiramisu mit Ahornsirup und marinierten Erdbeeren

Zubereitung

1. Mascarpone mit Ahornsirup und Vanille verrühren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Wasser erwärmen und den Kaffee darin auflösen. Mit etwas Zucker den Kaffee süßen.
4. Den Zwieback in kleine Stücke brechen und mit dem gesüßten Kaffee getränkt in 4 Gläser schichtweise mit der Mascarpone-Crème füllen.
5. Erdbeeren waschen, vierteln und zum Abschluss locker auf das Tiramisu setzen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Personen)

Naturata Zutaten

4 Scheiben	Butter-Zwieback, leicht gesüßt
1-2 Tl	Rohrohrzucker
1/2 Tl	Bourbon-Vanille, gemahlen
3 El	Getreidekaffee, instant, Dose
etwas	Demerara Rohrohrzucker
3 El	Ahornsirup Grad A, mild

Weitere Zutaten

250 g Mascarpone
100 ml Wasser
100 g Sahne
250 g Erdbeeren