



## Erdbeer-Tiramisu im Glas

### Zutaten für 4 Portionen

1	Zitrone
250g	Mascarpone
250g	Magerquark
2-3 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
500 g	Erdbeeren
10-12	Löffelbiskuits
4 EL	frischer Orangensaft (oder Likör)
etwas	Minze

### Zubereitung:

Zitrone heiß abwaschen und fein abreiben. Halbieren und den Saft auspressen. Mascarpone mit dem Schneebesen oder einer Gabel gründlich mit Magerquark, Zucker, Vanillezucker, 1 EL Zitronenabrieb und 2-3 EL Zitronensaft verrühren. Beiseitestellen.

Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren fein pürieren und beiseitestellen. Die restlichen Erdbeeren (250g) in feine Streifen schneiden.

Löffelbiskuits grob (je nach Größe des Dessertglases) zerkleinern und gleichmäßig auf dem Boden des Dessertglases verteilen. Mit 3-4 TL Orangensaft beträufeln. Die Löffelbiskuits anschließend in der folgenden Reihenfolge belegen: 2-3 EL Mascarponecreme, 1-2 EL Erdbeerpüree, geschnittene Erdbeeren. Anschließend wieder mit Löffelbiskuit und Orangensaft starten und den Vorgang so oft wiederholen, bis das Dessertglas voll ist.

Mit einer Schicht Erdbeerpüree abschließen. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit einigen geschnittenen Erdbeeren und frischer Minze garnieren.



## Italienische Tacos

### Zutaten für 6 Portionen

6	Wraps
1 Handvoll	Tomaten
1	Mozzarella
etwas	Olivenöl
	Gewürze nach Wahl
etwas	Basilikum

### Zubereitung:

Eine Schale auf die Wraps stellen und drum herum ausschneiden, damit ein kleiner Kreis entsteht (die Reste können genascht werden). Die kleinen Wraps legen wir dann auf einen Rost und lassen die Enden an den Seiten runterhängen, sodass ein kleiner Taco entsteht. Diese backen wir kurz aus, dass sie knusprig werden (Umluft, ~160 Grad). Tomaten, Mozzarella klein schneiden und mit dem Basilikum, etwas Olivenöl und den Gewürzen mischen. Sobald die Tacos abgekühlt sind, können sie befüllt werden.