

Milchreis-Tiramisu mit Erdbeeren

Zutaten:

500	ml	Milch
50	g	Zucker
1		Bio-Orange
125	g	Milchreis
750	g	Erdbeeren
1	EL	Vanillezucker
100	g	Löffelbiskuits
200	g	Schlagsahne
2	TL	Backkakao

Zubereitung:

Milch mit 50 g Zucker aufkochen. Orange heiß abwaschen, die Schale fein abreiben. Frucht halbieren und eine Hälfte auspressen (Rest anderweitig verwenden). Milchreis und Orangenschale in die Milch rühren. Zugedeckt bei geringster Hitze ca. 25 Min. quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Fertigen Milchreis auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen. 300 g mit Vanillezucker zu einer Erdbeersöße pürieren. Rest Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform (ca. 24 x 18 cm) mit Löffelbiskuit auslegen. Mit dem Orangensaft beträufeln. Erst die Erdbeersöße, dann die Erdbeerscheiben darauf verteilen.

Sahne steifschlagen und unter den kalten Milchreis heben. Milchreis vorsichtig auf die Erdbeeren geben und verstreichen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen, dann mit Kakao bestäuben.