

# Kikkoman Beeren-Tiramisu

Gesamtzeit **50 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>400 g</b>	Beerenmischung TK
<b>4 EL</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Haferkekse
<b>5 EL</b>	Apfelsaft
<b>3 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>1</b>	Becher Mascarpone
<b>1</b>	Becher Joghurt
<b>50 g</b>	Mandelblättchen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Beerenmischung auftauen lassen, mit 2 EL Zucker vermischen und mit Zimt abschmecken.

### Schritt 2

Haferkekse grob zerbröseln und in einer Auflaufschale verteilen.

### Schritt 3

Apfelsaft und Sojasauce verrühren und die Kekse damit beträufeln.

### Schritt 4

Beerenmischung auf den Keksen verteilen. Mascarpone, Joghurt und restlichen Zucker verrühren, auf den Beeren verteilen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

### Schritt 5

Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, über das Tiramisu streuen und servieren.