

Kikkoman Beeren-Tiramisu

Zubereitungszeit **50 Minuten**

Kalorien pro Portion **515**



Zutaten für 4 Personen

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

1. Beerenmischung auftauen lassen, mit 2 EL Zucker vermischen und mit Zimt abschmecken.
2. Haferkekse grob zerbröseln und in einer Auflaufschale verteilen.
3. Apfelsaft und Sojasauce verrühren und die Kekse damit beträufeln.
4. Beerenmischung auf den Keksen verteilen. Mascarpone, Joghurt und restlichen Zucker verrühren, auf den Beeren verteilen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
5. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, über das Tiramisu streuen und servieren.

Guten Appetit!