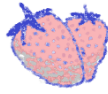


Nicole Siebentritt

**The best Recipes
for the Afterpart**



Strawberry tiramisu

A definite must during strawberry season and perfect for the graduation buffet 😊

- 500g cantuccini
- 150ml freshly pressed orange juice and 150ml orange liquor (or 300ml juice if you want it alcohol-free)
- 500g strawberries
- 50g icing sugar
- 750g whipping cream
- 450g natural yoghurt
- 500g mascarpone
- Grated orange peel and sugar as you like

Place the cantuccinis into a large casserole and soak them with orange juice and liquor. Wash the strawberries, cut them in half and place them face down on the cookies. Sprinkle with icing sugar.

Whip the cream.

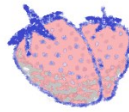
Mix all the other ingredients well, fold in the whipped cream and spread the mix on the strawberries.

Refrigerate for 3-4 hours before serving.

Which is your favourite afterparty recipe?

Send it in to be printed here 😊!
editor@eaasdc.eu

**Die besten
Afterparty Rezepte**



Erdbeer-Tiramisu

Ein absolutes Muss zur Erdbeerzeit und perfekt fürs Graduation-Bufferet 😊

- 500g Cantuccini
- 150ml frisch gepresster Orangensaft und 150ml Orangenlikör (oder 300ml Saft, wenn's alkoholfrei sein soll)
- 500g Erdbeeren
- 50g Puderzucker
- 750g Schlagsahne
- 450g Naturjoghurt
- 500g Mascarpone
- Abgeriebene Orangenschale und Zucker nach Geschmack

Die Cantuccini in einer großen Auflaufform verteilen, mit Orangensaft und Likör beträufeln. Die geputzten und halbierten Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten darauflegen und mit Puderzucker bestäuben.

Sahne steif schlagen.

Alle übrigen Zutaten gut verrühren, Sahne unterheben und die Masse auf die Erdbeeren streichen.

Das Ganze vor dem Servieren 3-4 Stunden kaltstellen.

Welches ist Dein Lieblings-Afterparty-Rezept?

Schick es mir, dann druck' ich's hier 😊!
editor@eaasdc.eu