

ERDBEER-TIRAMISU

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



28 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Erdbeeren (zum Pürieren)
- 300 g Erdbeeren (für Scheiben)
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 75 ml Milch



Als Deko

- Backkakao
- 2 Erdbeeren

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren und entferne das Grün. Püriere die Erdbeeren zum Pürieren. Schneide die übrigen Erdbeeren in Scheiben.
2. Gib Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Sahne in eine Schüssel und mixe alles auf höchster Stufe zu einer cremigen Masse.
3. Lege den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuits aus und beträufle jeden Keks mit etwas Milch. Verteile darauf eine Schicht Creme, dann Erdbeerscheiben und wieder etwas Creme. Schichte erneut Löffelbiskuits darauf und beträufle sie mit Milch. Verteile die pürierten Erdbeeren darauf und streiche zum Abschluss die restliche Creme darüber.
4. Decke das Erdbeer-Tiramisu mit Frischhaltefolie ab und stelle es zum Durchziehen mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank. Bestäube es vor dem Verzehr mit Kakaopulver und dekoriere es nach Belieben mit Erdbeeren.

Nährwerte pro Portion: 373,9 kcal | KH 31 g | E 9,7 g | F 22,7 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

