

Erdbeer-Tiramisu ist eine köstliche und fruchtige Variante des klassischen italienischen Desserts.

Rezept für 12 Personen:

Zutaten

- 750 g Erdbeeren
- 150 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 750 g Mascarpone
- 400 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Löffelbiskuits
- 300 ml Orangensaft
- Optional: Erdbeerlikör

Zubereitung

1. Erdbeeren vorbereiten:

- Die Erdbeeren waschen, entstielen und in kleine Stücke schneiden. Einige Erdbeeren für die Dekoration beiseitelegen.
- Erdbeeren mit 3 EL Zucker und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2. Creme herstellen:

- Mascarpone, Magerquark und 100 g Zucker in einer großen Schüssel glattrühren.
- Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Quark-Mischung heben.

3. Löffelbiskuits vorbereiten:

- Orangensaft (optional gemischt mit einem Schuss Erdbeerlikör) in eine flache Schüssel geben.
- Löffelbiskuits kurz in den Orangensaft tauchen und eine Schicht in eine rechteckige Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) legen.

4. Tiramisu schichten:

- Eine Schicht der Mascarpone-Creme auf die Löffelbiskuits geben und glatt streichen.
- Die Hälfte der Erdbeeren gleichmäßig auf der Creme verteilen.
- Eine weitere Schicht getränkten Löffelbiskuits darauflegen.
- Den Rest der Creme darauf verteilen und glattstreichen.
- Mit den restlichen Erdbeeren und den beiseitegelegten ganzen Erdbeeren dekorieren.

5. Kühlen und Servieren:

- Das Erdbeer-Tiramisu mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Minzblättern garnieren.