

Erdbeer-Tiramisu – Liebe auf den ersten Löffel

Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 100 ml Saft (z.B. Orange, Erdbeere oder Banane)



Als Deko

- Backkakao

Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren und entferne das Grün. Püriere 150 g. Lege 3 Erdbeeren als Deko beiseite. Schneide die anderen Erdbeeren in Scheiben.
2. Verrühre Quark und Mascarpone mit dem Zucker. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif und hebe sie unter.
3. Lege den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuits aus und beträufelt sie mit Saft. Verteile darauf eine Schicht Mascarpone-Quark-Creme, eine Schicht Erdbeerscheiben, dann wieder Löffelbiskuits, pürierte Erdbeeren und zum Schluss Mascarpone-Quark-Creme.
4. Bestäube das Erdbeer-Tiramisu zum Abschluss mit Kakaopulver und dekoriere es mit den restlichen Erdbeeren. Stelle es bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

