



Erdbeeren Tiramisu



Zutatenliste

12-16 Löffelbiskuits
500 gr. CH-Erdbeeren
2-3 EL Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
250 gr. Mascarpone
150 gr. Quark
1-2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1.8 dl Vollrahm (1 Becher)

Zubereitung

- 1) Löffelbiskuits in der Auflaufform verteilen
- 2) Erdbeeren rüsten, ca. die Hälfte zur Seite stellen, die andere Hälfte in den Messbecher geben.
- 3) 2-3 EL Puderzucker und 1-2 EL Zitronensaft (je nachdem wie süß die Erdbeeren sind) zu den Erdbeeren im Messbecher geben und fein mixen (pürieren)
- 4) diese Masse sorgfältig und gleichmässig über die Löffelbiskuits verteilen
- 5) dann die Erdbeeren (2) in Scheiben schneiden, je nach Grösse → halbieren oder in Scheiben schneiden und dann schön auf die bedeckten Löffelbiskuits verteilen.
- 6) in Schüssel: den Mascarpone, den Quark und 1-2 EL Zucker und 1 EL Vanillezucker gut verrühren.
- 7) den Becher Rahm zu Schlagrahm schlagen, dann sorgfältig und behutsam unter die Masse (6) mischen.
- 8) diese Masse sorgfältig auf die Erdbeeren verteilen.

Sofort mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 2 Std. (oder länger) kühl stellen.

beim Servieren: jede Portion mit einer kleinen Erdbeere garnieren 😊

