



Erdbeer-Tiramisu

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Portionen

500 g	Erdbeeren	70 g	Zucker
3 EL	Zitronensaft	3	Eigelbe
1 Prise	Salz	500 g	Mascarpone
250 g	Speisequark (20% Fett)	200 ml	Schlagsahne
200 g	Löffelbiskuit	etwas	Backkakao zum Bestreuen
	Erdbeeren zum Garnieren		

Zubereitung

-
1. Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen.
 2. Die Hälfte der Erdbeeren mit 2 EL Zucker (20 g) und Zitronensaft pürieren. Restliche Erdbeeren klein würfeln.
 3. Eigelbe mit 5 EL Zucker (50 g) und Salz schaumig schlagen.
 4. Den Quark und die Mascarpone mit einem Schneebesen kurz glatt rühren. Eigelb-Masse vorsichtig unterheben.
 5. Sahne steif schlagen und zum Schluss unter die Creme rühren.
 6. Den Boden der Auflaufform mit Löffelbiskuits bedecken.
 7. Die Hälfte des Erdbeerpürees verteilen. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf geben, mit der Hälfte Erdbeerwürfel bestreuen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen, leicht andrücken.
 8. Anschließend das restliche Erdbeerpüree und die Erdbeerwürfel darauf geben. Die restliche Creme verteilen und glatt streicheln.
 9. Für eine Stunde kühl stellen.
 10. Kurz vor dem Servieren mit dem Kakao bestreuen und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.