



## Erdbeertiramisu

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

300 g Erdbeeren	150 g Löffelbiskuit
70 ml Espresso	100 g Quark
250 g Mascarpone	2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft	100 g Sahne
Minze zum Garnieren	

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und Strunk entfernen.
2. 100 g Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, und eine Hälfte der Masse beiseitestellen. Die andere Hälfte mit Mascarpone und Quark vermischen.
3. Löffelbiskuit in eine Form geben und mit Espresso beträufeln. Erdbeer-Mascarpone-Quark darauf streichen. Nochmals eine Schicht Löffelbiskuit und Erdbeercreme darauf schichten und glatt streichen.
4. Das Erdbeerpüree oben drauf verteilen und mit halbierten Erdbeeren und Minze garnieren. Für mind. 6 Stunden im Kühlschrank kühlen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Erdbeertiramisu

Stand 23.05.2022