



Natur & Welt
entdecken

Erdbeer-Tiramisu leicht gemacht

Von Frau Selent

Materialliste

Du benötigst für 4 Portionen:

- 250 g Erdbeeren
- Löffelbiskuits
- 250 g Magerquark
- Zucker
- Zitronenschale
- ½ Becher gekühlte Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Dekomaterial, wie Minzblätter, Kakaopulver oder Schokostückchen (optional)

- Messer, Löffel
- Pürierstab
- 2 Schüsseln
- Messbecher
- Handrührgerät
- Reibe
- Auflaufform

Anleitung

Zubereitung

1. Putze die Erdbeeren. Danach püriere etwa 2/3 der Gesamtmenge mit einem Pürierstab in einem höheren Gefäß, z.B. einem Messbecher. 1/3 der Erdbeeren schneidest du in kleine Stücke.
2. Fülle auch die Sahne in ein höheres Gefäß und gib den Vanillezucker dazu. Schlage die Sahne mit einem Handrührgerät zu steifem Schnee.
3. Reibe die Schale einer Zitrone ab (aber ohne die weiße Haut darunter, weil sie bitter schmeckt) und gib die Zitronenschale in eine Schüssel. Nun fügenst du den Magerquark hinzu, verrührst die Masse und schmeckst sie mit Zucker ab. Als letztes hebst du vorsichtig die Schlagsahne unter.

4. Lege den Boden einer Auflaufform mit 1 Lage Löffelbiskuits aus. Verteile darauf zuerst den Erdbeer-Püree. Dann streiche die Quarkmasse darüber aus. Oben drauf verteilst du die in Stücke geschnittenen Erdbeeren.
- 5 Jetzt kannst du das Tiramisu nach Belieben mit Minzblättern, Kakaopulver, Schokostückchen o.ä. dekorieren.
- 6 Das Tiramisu stellst du zum Schluss in einen Kühlschrank bis die Löffelbiskuits aufgeweicht sind.

Statt Erdbeeren eignen sich grundsätzlich auch andere Beeren, wie Himbeeren!



Bon appétit! Guten Appetit!