

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 200 g Löffelbiskuits
- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone oder
20 %igen Quark
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 cl Orangenlikör
- 1 Pck. Sahnesteif
- etwas Kakaopulver



Erdbeer-Tiramisu

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Portionen: 4

Zubereitung:

150 g der Erdbeeren mit Zitronensaft und Orangenlikör pürieren. Biskuits darin eintauchen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Den Rest der Erdbeeren vierteln.

Den Zucker mit Sahnesteif mischen und die Sahne steif schlagen (Sahnesteif-Zuckermischung nach Packungsangabe untermischen), dann Mascarpone oder Quark zugeben und alles vorsichtig verrühren.

Eine Schicht Erdbeeren auf die Biskuits geben, darauf eine dünne Schicht Mascarpone oder Quark streichen. Den Rest der Masse auf die 2. Schicht Biskuits aufstreichen. Abschließend noch etwas Kakao darüber sieben.

Ca. 4 Stunden kalt stellen.

Tipp:

Wenn Kinder davon essen, den Orangenlikör durch die gleiche Menge Orangensaft ersetzen.