

heute gibt es...

## Erdbeer-Tiramisù



### **Zutaten:** (für eine 20x30cm Form, ca. 6 Personen)

- 500g Erdbeeren
- 250g Mascarpone
- 250g Magerquark
- 3 EL Zucker
- ½ Vanilleschote
- 200ml Sahne
- ca. 300g Löffelbiskuit
- ca. 100ml kalter Espresso oder Orangensaft
- optional 4-5 EL Erdbeer Limes oder [Erdbeerlilör](#)\*

### **Benötigtes Material:**

[Back- oder Auflaufform](#)\* (20 x 30cm), [Handrührgerät](#)\* oder [Küchenmaschine](#)\*, [Schneebeesen](#)\* oder Teigschaber

(\* = Affiliate-Link)

### **Zubereitung:**

1. Erdbeeren putzen, waschen und 6 mittelgroße Früchte zum Dekorieren Beiseite stellen. Die restlichen Beeren je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Mascarpone, Magerquark, Zucker und den Mark der Vanilleschote zu einer Creme verrühren.
3. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebeesen oder Teigschaber unter die Mascarpone-Creme heben, sodass eine homogene Masse entsteht.
4. Den Boden der Auflaufform mithilfe eines Löffels mit einer sehr dünnen Schicht Creme bedecken.
5. Etwas Espresso in eine flache Schale füllen, die Löffelbiskuits nacheinander kurz von beiden Seiten im Kaffee tauchen und nebeneinander auf der Cremeschicht anordnen. Hierbei ist es nicht relevant, ob die Zuckerseite der Kekse nach oben oder unten zeigt. Wer mag kann an dieser Stelle die Kekse zusätzlich mit etwas Erdbeer Limes beträufeln.
6. Die Keksschicht mit einer dünnen Schicht Creme bedecken, die geschnittenen Erdbeeren darauf gleichmäßig verteilen und diese wiederum mit Creme bedecken. Die Cremeschichten sollten wirklich dünn sein, sodass ihr am Ende auch noch Creme für die letzte Schicht habt.
7. Anschließend wieder eine Schicht mit in Espresso getauchten Löffelbiskuits hinzufügen und diese mit der restlichen Mascarpone-Creme bedecken.
8. Das Tiramisù kommt nun für mindestens 3 Stunden, aber auch gerne über Nacht, in den Kühlschrank.
9. Vor dem Servieren mit den Erdbeeren dekorieren. Ich püriere gerne einen Teil davon und dekoriere sowohl mit der Soße, als auch mit den geschnittenen Beeren.



**Tipps:**

- Es ist wichtig, dass die Löffelbiskuits nur kurz im Espresso getaucht werden und sich auf keinen Fall mit diesem vollsaugen. Deshalb am Besten immer einen Teil Espresso in eine flache Schale füllen. Solltest du damit Schwierigkeiten haben, empfehle ich dir diese mit dem Kaffee zu beträufeln.