

Tiramisu mit Erdbeeren

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/tiramisu-mit-erdbeeren.jsp>

Zutaten

Für den Belag:

- 50 g Vollkornkeks
- etwas Minze

Für die Creme:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark, 20% Fett in Tr.
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote

Für den Biskuit-Boden:

- 20 Löffelbiskuit
- 200 ml Espresso

Zubereitung

1. Für das Tiramisu den Espresso aufbrühen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren von Grün befreien, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Für die Creme Mascarpone, Quark und Zucker miteinander verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und in die Creme einrühren.
3. Den Löffelbiskuit einzeln in den Espresso eintauchen und in einer viereckigen Form auslegen. Die Creme darüber geben und mit Erdbeeren bedecken. Erneut mit Espresso getränkte Löffelbiskuits auflegen und mit Creme und Erdbeeren bedecken.
4. Die Vollkornkekse grob zerbröseln und auf den Erdbeeren verteilen. Das Tiramisu für 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen und mit frischer Minze garniert servieren.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - David's Wiki

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:tiramisu_mit_erdbeeren

Last update: **2020/08/12 12:48**

