



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 6-8 Personen:

500 g Erdbeeren
250 g Löffelbiskuit
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
200 g Sahne
1 P. Vanillezucker
1 EL Frucht-/ Traubenzucker
50 g Zucker
ca. 300 ml Orangensaft
Kakaopulver für Deko

Zubereitung:

Die Erdbeeren klein würfeln und mit Frucht-/ Traubenzucker + Vanillezucker marinieren. Sahne steif schlagen. Quark, Mascarpone, 2 EL Orangensaft + 50 g Zucker glattrühren und die Sahne, sowie die marinierten Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine passende Form setzen und jeden Biskuit mit 1 EL Orangensaft tränken. Nun mit der Hälfte der Erdbeermasse bedecken und mit der zweiten Schicht ebenso verfahren.

Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de