

Erdbeer Tiramisu

Zutaten für eine mittelgroße Auflaufform:

- 400 g Löffelbiskuits (1 große Packung)
- 400 ml Sahne
- 500 g Quark (oder Mascarpone)
- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- Kakaopulver
- 200 ml Fruchtsaft



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Ruhezeit:

8 Stunden im Kühlschrank

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Rühre zuerst die Quark-Creme an: Verrühre den Quark mit dem Zucker. Schlage die Sahne steif und hebe sie mit einem Löffel unter. Nutze nicht den Mixer, sonst wird er zu flüssig. Wenn du möchtest, kannst du auch etwas Raspelschokolade einrühren.
2. Gib nun etwas Saft auf einen tiefen Teller, wende die Löffelbiskuits darin und lege den Boden einer mittelgroßen Auflaufform damit aus. (Wer das Erdbeer-Tiramisu im Glas machen möchte, der teilt die Löffelbiskuits und gibt sie als Boden hinein.)
3. Verteile eine Schicht Quarkcreme auf den Löffelbiskuits.
4. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in Scheiben. Verteile eine Schicht Erdbeerscheiben auf den Löffelbiskuits.
5. Als nächstes folgt wieder eine getränkter Löffelbiskuits. Anschließend eine Schicht Creme und dann nochmal Erdbeerscheiben.
6. Bestreue dein Erdbeer-Tiramisu zum Schluss noch mit einer dicken Schicht Backkakao.

7. Decke das Erdbeertiramisu mit Frischhaltefolie ab und stelle es in den Kühlschrank, damit es gut durchziehen kann. Wenn du das Erdbeer Tiramisu am Vortag zubereiten kannst, ist das optimal.
8. Vor dem Servieren verzierst du das Tiramisu dann noch mit frischen Erdbeeren. Auch Minze, Zitronenmelisse und Gänseblümchen sehen sehr schön als Deko auf dem Erdbeertiramisu aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

