



Erdbeertiramisu

Zutaten für sechs Personen:

- 500 g Erdbeeren
 - 3 EL Zucker
 - 250 g Mascarpone
 - 250 g Magerquark
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 Pkt. Vanillezucker
 - 100 g Löffelbiskuits
 - 6 EL Orangensaft
 - evtl. Minze o. Zitronenmelisse
-

Zubereitung:

Alle Erdbeeren waschen und entstielen.

100 g Erdbeeren mit 1 EL Zuckern pürieren und kalt stellen. Mascarpone, Quark, 2 EL Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und abschmecken. 300 g Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen und diese mit Orangensaft beträufeln. Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Löffelbiskuits schichten, anschließend kalt stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren und evtl. etwas Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

