

Hier und heute



Erdbeer-Tiramisu

Erdbeeren zählen zu unseren liebsten Früchten für süße Desserts. Konditormeisterin Theresa Knipschild macht ein köstliches Erdbeer-Tiramisu und verwendet statt Mascarpone Quark und Löffelbiskuit, die in Orangensaft statt in Espresso getränkt werden.

Rezept

Erdbeer-Tiramisu

von Theresa Knipschild, für eine Auflaufform für circa 6-8 Personen

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren, gewaschen und gezupft
- 500 g Quark, Magerquark oder mittlere Fettstufe
- 400 ml Sahne
- 300 g Löffelbiskuit
- 200 ml Orangensaft
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Mark einer halben Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 50 g gehobelte, geröstete Mandeln oder etwas Backkakao zum Bestäuben

Zubereitung

500 g der Erdbeeren pürieren und 400 g der Erdbeeren in Scheiben schneiden. 100 g der Erdbeeren zur Garnitur beiseitelegen.

Die Sahne aufschlagen, dabei Zucker mit Sahnesteif gemischt einrieseln lassen. Den Quark glattrühren und danach Sahne unterheben.

Die Löffelbiskuite vorab kurz mit Orangensaft tränken. Eine Lage getränkten Löffelbiskuit auf den Boden der Form geben. Mit 200 g Erdbeerpüree bedecken. Darüber die Erdbeerscheiben verteilen. Eine Schicht Quark-Sahne-Masse darauf verstreichen und noch eine Schicht getränkten Löffelbiskuits auflegen. Wieder Erdbeerpüree und Erdbeerscheiben auftragen und mit der Quark-Sahne-Masse abschließen. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Kurz vor dem Verzehr mit frischen Erdbeeren belegen oder mit dem restlichen Erdbeerpüree bestreichen. Alternativ mit gerösteten Mandeln oder Kakao bestreuen..