

Erdbeer – Tiramisu

für 6 Personen,
für eine rechteckige Form von 2 Liter



Quark-Mascarpone-Masse:

250g Halbfett- oder Magerquark,
250g Mascarpone
½ Vanillestengel, längs aufgeschnitten , Samen ausgekratzt,
50gr Zucker
1.8 dl Schlagrahm
250g Erdbeeren püriert

Zubereiten:

Alle Zutaten bis und mit Zucker so lange rühren bis die Masse glatt und luftig ist.

Die Erdbeeren darunter ziehen.

Schlagrahm ebenfalls vorsichtig darunter ziehen.

Erdbeersauce:

250gr Erdbeeren,
1 dl Orangensaft,
½ dl Orangenlikör
½ dl Kirsch

150g Löffelbiskuits
wenig Kakao zum Bestäuben.

Zubereiten:

Einige Erdbeeren für die Garnitur beiseite legen.

Den Rest halbieren, mit dem Orangensaft, dem Orangenlikör und Kirsch pürieren.

Die Hälfte der Löffelbiskuits auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen. Die Hälfte der Erdbeersauce darüber träufeln. dann die Hälfte der Quarkmasse darauf geben. Glattstreichen.

Restliche Biscuits darauf legen. mit der Erdbeersauce beträufeln, dann mit der Quarkmasse bedecken, glatt streichen.

Zugedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.