Erdbeer-Tiramisu

Ein fruchtig-süßes Rezept für die Erdbeersaison: köstliches Erdbeer-Tiramisu mit Topfen und Mascarpone.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

240 g	Biskotten
2 Packungen	Vanillezucker
1 Stk.	Vanilleschote
500 g	Mascarpone
300 g	Topfen
300 ml	Schlagobers
800 g	Erdbeeren
4 EL	Kakaopulver
4 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für **Erdbeer-Tiramisu** den Topfen mit der Mascarpone und dem Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren. Vanilleschote längs halbieren, mit der Rückseite eines Messers das Vanillemark herausschaben und dazugeben.

2. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Kühl stellen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte mit dem Zucker vermischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die übrigen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und unter das Erdbeermus rühren.

3. Eine flache rechteckige Auflaufform mit den Biskotten auslegen und die Hälfte der Erdbeermasse darauf verteilen. Als nächste Schicht die Hälfte der Mascarponecreme einfüllen, dann wieder mit Biskotten belegen, die restlichen Erdbeeren darauf geben und schließlich den Rest Mascarponecreme auf das Tiramisu streichen.

4. Für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren das Erdbeer-Tiramisu großzügig mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp

Erdbeer-Tiramisu schmeckt am besten mit frischen Erdbeeren, außerhalb der Saison können auch Tiefkühl-Erdbeeren verwendet werden.