

# Erdbeertiramisu light

Schmeckt auch ohne Mascarpone ausgezeichnet! Das Rezept für Erdbeertiramisu light wird mit Magertopfen zubereitet und mit Orangensaft verfeinert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

400 g	<a href="#">Magertopfen</a>
2 Stk.	<a href="#">Orangen</a> (den Saft davon)
1 TL	Orangenschale
3 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 TL	Zimt
90 g	<a href="#">Biskotten</a>
410 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
2 TL	Kakaopulver

## Zubereitung

1. Für das **Erdbeertiramisu light** den Magertopfen mit dem Vanillezucker, etwa der Hälfte des Orangensafts und der Orangenschale glatt verrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Topfencreme heben.
2. Zimt in den übrigen Orangensaft einrühren und die Hälfte der Biskotten kurz darin eintauchen. Den Boden einer eckigen Auflaufform damit auslegen. Ein Drittel der Topfencreme darauf verteilen und die Erdbeeren dachziegelartig auf die Creme legen. Ein weiteres Drittel der Creme darauf streichen.

3. Die andere Hälfte der Biskotten ebenfalls in den Orangensaft tauchen und als nächste Schicht in die Auflaufform legen. Schließlich den Rest der Topfencreme gleichmäßig darüber verteilen und glatt streichen. Kakaopulver über das Tiramisu sieben und im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Tipp

Erdbeertiramisu light je nach Saison mit anderen Früchten zubereiten z.B. mit Trauben, Himbeeren oder Pfirsichen.