



Erdbeer Tiramisu



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 6 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2519 kJ, 602 kcal, 44,1 g Kohlenhydrate, 8,13 g Eiweiß, 44,6 g Fett, 192 mg Cholesterin, 1,66 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Lust auf eine neue Dessert-Liebe? Dann lass dich von unserem köstlichen Erdbeer Tiramisu verführen! Für die Creme verrührst du Mascarpone und Vanille Joghurt mit Zucker und hebst luftig aufgeschlagene Sahne unter. Die knusprigen Löffelbiskuits werden in Orangensaft getunkt und abwechselnd mit der Creme und klein geschnittenen Erdbeeren in eine Auflaufform geschichtet.

Bevor du dich aber diesem süßen Traum ganz und gar hingeben kannst, muss das Tiramisu noch mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Doch dann steht dem herrlich frischen Dessert-Genuss nichts mehr im Wege. Serviere das Tiramisu mit einer fruchtigen Soße aus pürierten Erdbeeren und feiere den Sommer!

Step 1:

Als erstes schlägst du die kalte Sahne in einer Schüssel, bis sie steif ist. Achte hierbei darauf, dass die Schüssel und die Rührhaken fettfrei sind. In einer zweiten Schüssel verrührst du den Mascarpone, den Vanille Joghurt, den Zucker und den Vanillinzucker.

Step 2:

Im nächsten Schritt rührst du eine Hälfte der steifen Sahne unter die Mascarpone Mischung, bis alles gut vermischt ist. Im Anschluss hebst du den zweiten Teil der steifen Sahne vorsichtig unter, sodass du eine wolkg-leichte Textur erhältst.

Step 3:

Jetzt gibst du den Orangensaft in einen tiefen Teller und dippst die Löffelbiskuits hinein. Anschließend legst du eine Schicht Löffelbiskuits in die Auflaufform. Nun ein Drittel der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen und glattstreichen.

Step 4:

Als nächstes wäschst du die Erdbeeren, schneidest sie in Scheiben und legst eng eine Schicht Erdbeeren auf die Creme in die Auflaufform. Jetzt das zweite Drittel der Creme auf den Erdbeeren verteilen und wieder mit gedippten Löffelbiskuits toppen.

Step 5:

Nun den Rest der Creme obendrauf geben, glattstreichen und mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen (oder über Nacht).

Step 6:

Nach Ende der Kühlzeit, die eine Hälfte der übrig gebliebenen Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben und mit einem TL Zucker pürieren. Als letztes dein Erdbeer-Tiramisu mit der Erdbeersoße und den verbliebenen Erdbeeren dekorieren und servieren.

Das Erdbeer-Tiramisu hält sich etwa 2 Tage im Kühlschrank.

Zutaten

| | |
|--------|-----------------|
| 425 ml | Sahne |
| 500 g | Mascarpone |
| 125 g | Vanille Joghurt |
| 100 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillinzucker |
| 70 ml | Orangensaft |
| 200 g | Löffelbiskuits |
| 500 g | Erdbeeren |
| 1 TL | Zucker |

Sonstiges:

Handrührgerät
Auflaufform ca. 20 x 30 cm
Pürierstab