

Erdbeer-Tiramisu

Erdbeerzeit!

Was gibt es im Frühsommer schöneres als ein leckeres Dessert mit den süßen, roten Früchtchen? Nicola vom Abenteuerspielplatz Buntspecht hat heute das Rezept für ein Erdbeer-Tiramisu für euch.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!

JUGEND
RAUM
GEBEN!



Außerdem:

eine Form, möglichst rechteckig oder oval, eine größere und eine kleinere Schüssel, einen Handmixer, Messer und Brett, ein kleines Sieb für den Kakao, einen Rührlöffel und einen Esslöffel.

Dafür braucht ihr:

- ca. 300-400 g Erdbeeren
- ca. 150 g Löffelbiskuits – je nach Form
- ca 100 ml Orangensaft
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark (Magerstufe oder 20 %)
- 200 g Schlagsahne (gekühlt!)
- ca.3 Esslöffel Puderzucker,
- etwas dunklen Kakao (wer keinen Kakao mag, kann ihn auch weglassen), Vanillezucker und Zitronenschale nach Geschmack – ist aber nicht unbedingt nötig.



Und so geht es:

Zuerst legt ihr die Form dicht mit Löffelbiskuits aus. Falls nötig, schneidet ihr sie durch. Die Biskuits beträufelt ihr mit dem Orangensaft.

Für die Creme werden zunächst Mascarpone, Quark, Zucker und evtl. Vanillezucker und etwas Zitronenschale verrührt. Die Sahne wird mit dem Handmixer steif geschlagen. Wer es etwas fester mag, kann ein Päckchen Sahnesteif dazugeben. Das ist aber nicht notwendig. Dann hebt ihr die Sahne vorsichtig unter die Mascarpone-Masse. Die Erdbeeren werden gewaschen und geputzt und bis auf ein paar hübsche Exemplare, die ihr für die Deko aufhebt, in Scheiben geschnitten. Die Deko-Erdbeeren könnt ihr halbieren.

Wenn ihr eine kleinere und hohe Form habt, könnt ihr zwei Schichten machen. Dann bestreicht ihr die Löffelbiskuits mit 1/3 der Creme, belegt sie dann mit den Erdbeerscheiben und streicht noch 1/3 der Creme darüber. Dann legt ihr noch eine Lage Biskuits darauf, beträufelt sie ebenfalls mit Saft und streicht das restliche Drittel der Creme darauf.

Habt ihr eine größere und flache Form, dann streicht ihr zunächst 1/2 der Creme darauf, belegt sie mit den Erdbeeren und gebt die restliche Hälfte darauf.

Das Ganze wird noch mit Kakao bestäubt und mit den Deko-Erdbeeren belegt.

Das Erdbeer-Tiramisu muss jetzt noch für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, damit es gut durchzieht. Ihr könnt es auch über Nacht kühlen und dann am nächsten Tag essen.

