



Erdbeer-Tiramisu

Und so geht's!

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**Zeitaufwand: 30–60 Minuten +
Kühlzeit**

**500 g Erdbeeren
375 g Mascarpone
250 g Magertopfen
1 EL Zitronensaft
60 g Staubzucker
20 Stk. Biskotten**

SO WIRD'S GEMACHT

- 1** Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Staubzucker pürieren. Danach Mascarpone und Topfen mit zwei Dritteln der Erdbeermasse verrühren.
- 2** Zuerst Biskotten in eine Form schichten, dann etwas von der Erdbeer-Mascarpone-Masse darauf verteilen. Wieder eine Schicht Biskotten darüberlegen und so weiter. Mit der Erdbeer-Mascarpone-Masse enden und die übrigen pürierten Erdbeeren zum Schluss daraufgeben.
- 3** In den Kühlschrank stellen und mindestens sechs Stunden durchziehen lassen.

Du kannst das Erdbeer-Tiramisu auch in kleinen Gläsern anrichten. Damit die Biskotten darin Platz haben, musst du sie in kleine Stücke brechen.



Der Erdbär gehört zur Familie der Palatschinken-Bären. Er liebt Erdbeeren, Heidelbeeren und Staubzucker. Natürlich existiert der Erdbär nur als Rezeptidee. Und diese verraten wir dir im nächsten Heft!