



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 0,5 kg Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 125 g Topfen
- 0,5 Stk. Zitronen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 60 g Staubzucker
- 0,75 Pkg. Biskotten

**Mein persönlicher Tipp**

Dieses Rezept lässt sich hervorragend mit Erdbeeren 2. Wahl oder nicht mehr ganz schönen Früchten zubereiten, da sie nur in der Dekoration als Ganzes benötigt werden und kleine Unschönheiten den Geschmack nicht beeinflussen.



**Lydia Teufl**

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

**Erdbeertiramisu**



Foto: Lydia Teufl - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Erdbeeren bis auf 4 Stück klein schneiden und mit dem Pürierstab pürieren.
- o 2/3 der Erdbeermasse mit dem Staubzucker, Mascarpone (Mascarino) und Topfen vermischen. Den Saft einer Zitrone sowie den Vanillezucker der Masse beifügen.
- o Zuerst Biskotten in eine Auflaufform (ca. 30x20cm) schichten, dann etwas von der Erdbeermasse darauf verteilen. Wieder eine Schicht Biskotten darüberlegen und so fort.
- o Mit der Erdbeermasse enden und die übrigen pürierten Erdbeeren am Schluss draufgeben. In den Kühlschrank stellen und mindestens 6 Stunden durchziehen lassen.
- o Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren in der Mitte durchschneiden und auf das Tiramisu legen.

**Quellen:**



Lydia Teufl: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*