

Rezept

Erdbeer-Minz-Tiramisu

Ein Rezept von Erdbeer-Minz-Tiramisu, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Löffelbiskuits	200 ml Erdbeersaft
500 g Erdbeeren	1-2 EL Zucker
2-3 Stiele Pfefferminze	250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
200 g Mascarpone	1 Pck. Vanillezucker
Kakaopulver zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Löffelbiskuits in eine rechteckige Form legen. Erdbeersaft vorsichtig über die Löffelbiskuits träufeln und einziehen lassen, die Biskuits sollen sich damit ganz vollsaugen.

2. Erdbeeren waschen, putzen, verlesen und halbieren, einige schöne Exemplare beiseitelegen. Übrige Erdbeeren mit Zucker bestreuen. Pfefferminze waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Quark mit Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Pfefferminze unterheben und die Creme mit Zucker abschmecken.

3. Die Hälfte der Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits streichen und die gezuckerten Erdbeerhälften darauf verteilen. Dann die zweite Hälfte der Creme darüberstreichen und das Tiramisu ca. 30 Min. kühl stellen. Zum Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben und mit den beiseitegelegten Erdbeerhälften dekorieren.