

## Rezept

# Erdbeer-Tiramisu

Ein Rezept von Erdbeer-Tiramisu, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Erdbeeren	<b>1 EL</b> Himbeergelee
<b>100 g</b> Cantuccini (ital. Mandelkekse)	<b>2 EL</b> Orangensaft
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>250 g</b> Magerquark
<b>75 g</b> Puderzucker	<b>300 g</b> Sahne
<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif	evtl. einige Minzeblättchen für die Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren entkelchen, waschen, einige schöne Früchte für die Deko beiseitelegen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Himbeergelee erwärmen, mit den Erdbeerscheiben vermischen.
2. Die Cantuccini grob zerbrechen, in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit Orangensaft vermischen. Nach Belieben einige Brösel für die Deko beiseitelegen.
3. Den Mascarpone mit Quark und Puderzucker glatt rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Quarkcreme löffelweise unter die Sahne rühren.
4. Vier bis sechs Gläser oder eine große Glasschüssel bereitstellen. Creme, Cantuccini und Erdbeeren schichtweise in die Gläser füllen. Mit Creme abschließen.
5. Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren fächerartig einschneiden und mit Puderzucker bestäuben. Das Tiramisu mit den Erdbeeren oder den Cantuccini-Bröseln und nach Belieben den Minzeblättchen dekorieren.