

Rezept

Erdbeer-Tiramisu mit Quark

Ein Rezept von Erdbeer-Tiramisu mit Quark, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Erdbeeren	120 g Sahne
400 g Magerquark	60 g Crème fraîche
60 g Zucker	16-20 Löffelbiskuits
80 ml Orangensaft	2 EL Kakaopulver
Minzeblätter zum Garnieren (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und – bis auf einige zum Garnieren – in Scheiben schneiden. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Quark und Crème fraîche mit Zucker in einer Schüssel verrühren. Dann die Sahne unterheben.

2. Die Hälfte der Löffelbiskuits dicht nebeneinander in eine Schale legen und mit 40 ml Orangensaft beträufeln. Die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen. Darauf wieder Löffelbiskuits legen und diese mit dem übrigen Orangensaft beträufeln. Mit den übrigen Erdbeeren belegen und den Quark darauf verteilen. Den Kakao darübersieben. Das Tiramisu mit den beiseitegelegten Erdbeeren und nach Belieben den Minzeblättern garnieren.