



ERDBEER TIRAMISU / 20 MINUTEN / FRUCHTIG UND LECKER



Das klassische Tiramisu liebt glaube ich fast jeder. Deshalb habe ich passend zur Erdbeerzeit, das Rezept etwas abgewandelt und es mit leckeren frischen Erdbeeren von unserem Bauern Klaus zubereitet. Das Tiramisu wird ohne Kaffee oder Alkohol zubereitet, so ist es auch für Kinder geeignet. Das Erdbeer Tiramisu eignet sich auch super zum Picknick, locker, luftig und liegt nicht schwer im Magen. Wenn ihr Lust habt könnt ihr das Erdbeerpüree aber auch mit z. B. etwas weißem Rum verfeinern. Ihr könnt es wie im Video in einer großen Form anrichten oder in Dessertgläsern schichten und habt so schon fertige Portionen und ein hübsches Glasdessert.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 28 cm

Breite: 18 cm

ERDBEERPÜREE

Entferne das Grün der Erdbeeren und püriere sie mit der Zitronenpaste und dem Vanilleextrakt fein und stelle das Püree bis zum Schichten zur Seite.



Statt der Zitronenpaste kannst du auch Zitronensaft- und abrieb verwenden.

ERDBEERPÜREE:

- 500 g** Erdbeeren
- 1 TL** Zitronenpaste
- 1 TL** Vanilleextrakt

SAHNECREME:

- 250 g** Mascarpone
- 60 g** Puderzucker
- 250 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitronenpaste
- 400 g** Sahne
- 7 TL** San-apart

SAHNECREME

Verrühre den Mascarpone kurz cremig, füge Puderzucker und Quark hinzu und rühre beides gemeinsam mit Vanilleextrakt und Zitronenpaste ein. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart auf. Fülle zwei Drittel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.



Wenn du die Creme am Ende nicht aufspritzen möchtest kannst du das San-Apart weglassen.

ZUM SCHICHTEN:

- 500 g** Erdbeeren
- 250 g** Löffelbiskuits
- 20 g** weiße Kuvertüre
- 1 EL** weiße Crispearl
- 1 TL** Erdbeere (gefriergetrocknet)

TIRAMISU SCHICHTEN

Lege eine paar Erdbeeren für die Dekoration zur Seite, entferne das Grün der übrigen Erdbeeren und schneide sie in Scheiben oder Stücke. Lege eine Auflaufform mit einer Schicht Löffelbiskuits aus, schneide sie nach Bedarf klein. Gib die Hälfte der Erdbeerpürees darüber und streiche es glatt. Gib dann das übrige Drittel der Sahnecreme darauf und streiche es ebenfalls glatt. Belege die Creme mit den Erdbeerstücken und schichte dann die restlichen Löffelbiskuits darauf. Fülle das übrige Erdbeerpüree darüber und spritze dann die Creme in Tupfen auf das Tiramisu. Ziehe mit einem Sparschäler Röllchen von der weißen Schokolade ab und gib sie auf die Tupfen. Dekoriere das Tiramisu mit halbierten Erdbeeren und streue weiße Crispearls und gefriergetrocknete Erdbeeren darüber. Stelle das Tiramisu für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!