



Erdbeer-Tiramisu

Rezept für 6 Personen:

500 g Mascarpone

250 g Speisequark

2 Päckchen Vanillezucker

100 g Löffelbiskuits

500g Erdbeeren

1 Tasse Orangensaft

Zubereitung:

250 g Erdbeeren pürieren und mit Quark, Mascarpone und Vanillezucker mischen.

Die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden.

Je ein Löffelbiskuit in kleine Stücke brechen, in ein Glas geben und mit 2-3 TL Orangensaft beträufeln.

Die Erdbeer-Mascarpone-Creme vorsichtig auf den Löffelbiskuits verteilen und mit einigen Erdbeerscheiben belegen.

Für die nächste Schicht, wieder mit Löffelbiskuit beginnen und mit Erdbeerscheiben beenden.

Für einige Stunden kalt stellen. Mit einem Blatt Minze garnieren und genießen.

