



Erdbeertiramisu

Zubereitung

Für die Dekoration ein paar schöne Erdbeeren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren mit 2 EL Zucker und etwas Zitronensaft pürieren (6 EL vom Erdbeerpüree für die Dekoration beiseite stellen). QimiQ glatt rühren. Mascarpone, 50 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Zum Schluss 125 g geschlagene Sahne unterheben. Eine Kastenkuchenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Zuerst etwas Creme (ich fang aber immer mit den Biskotten an) in die Form streichen, Erdbeerpüree darauf geben. Die Biskotten in den Orangensaft tauchen und auf dem Erdbeerpüree verteilen, mit der Creme zustreichen. Dann wieder: Erdbeerpüree, Biskotten, Creme.

Das Tiramisu im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) durchkühlen. Erdbeertiramisu auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Sahnerosetten, Erdbeervierteln und Erdbeerpüree dekorieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Corinna Schaffer.

Zutaten

1 kg Erdbeeren, frisch
4 EL Zucker
500 g QimiQ, ungekühlt
250 g Mascarpone
100 g Zucker
2 Zitrone(n), den Saft
250 g Schlagobers, geschlagen
150 ml Orangensaft
2 Packungen Biskotten
250 g Schlagobers, geschlagen, zum Dekorieren