



REZEPT von Daniela Baier

Erdbeer-Tiramisu mit Orangensaft (ganz ohne Ei)

Zutaten (für 6 süße Leckermäulchen)

500 g Erdbeeren
90 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
200 g Sahne
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
2 EL Eierlikör
250 g Löffelbiskuits
350 ml Orangensaft
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit 40 g Puderzucker, sowie dem Vanillezucker mischen. Die Sahne steif schlagen. Den Magerquark und Mascarpone mit Eierlikör und 50 g Puderzucker glatt rühren. Die marinierten Erdbeeren und die Sahne unterheben. Die Löffelbiskuits kurz in Orangensaft tauchen und nebeneinander flach in eine Form schichten. Die Hälfte der Erdbeer-Creme darauf verteilen und glatt streichen. Eine zweite Lage getränkte Löffelbiskuits darauf schichten, mit der Erdbeer-Creme bedecken und glatt streichen. Die Tiramisu mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipp: Wenn Kinder mitessen kann die Creme auch einfach mit O-Saft glatt gerührt werden.