

Rezept für Erdbeer- Tiramisu

Personen: 12 Zeit: 40 min.



Zutaten

500 Gramm	Erbeeren
3 Esslöffel	Kokosblütenzucker
250 Gramm	Mascarpone
250 Gramm	Magerquark
1 Esslöffel	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillezucker
100 Gramm	Löffelbiscuits
200 Mililiter	selbstangerührten Kakao (Milch+Kakaopulver)
nach belieben	Kakaopulver zum garnieren

Tiramisu ist eine italienische Spezialität. Da die ursprüngliche Variante aber wenig in die gesunde Küche passt haben wir uns eine fruchtige Kindertaugliche Variante überlegt. Da Erdbeeren reich an vielen Mineralstoffen sind und selbst die Zitrone mit ihrem Vitamin C Gehalt blass aussehen lässt, stellen die Erdbeeren die beste Basis dafür da.

Zubereitung:

- 1 Die Erdbeeren waschen und den Stiel entfernen.
- 2 100 Gramm Erdbeeren und 1 Esslöffel Kokosblütenzucker pürieren und kalt stellen.
- 3 Die Mascarpone, Quark, 2 Esslöffel Kokosblütenzucker, Zitronensaft und Vanillezucker gut miteinander verrühren.
- 4 300 Gramm Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.
- 5 Milch und Kakao zu Kakao verrühren.
- 6 Eine Form mit Löffelbiscuit auslegen und mit Kakao beträufeln. Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Löffelbiscuits schichten.
- 7 Anschließend kalt stellen und vor dem Servieren mit den restlichen 100 Gramm Erdbeeren und Kakaopulver garnieren.

