

REZEPTIDEE

ERDBEER-TIRAMISU



Zutaten:

- 10 - 16 Löffelbiskuits
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 350 g Quark
- 2 dl Rahm
- etwas Milch
- STEVIAIN-powder
- 1 Zitrone
- 2 Vanillestängel

Boden:

Die Löffelbiskuits in einer flachen Form verteilen und etwas Milch darüber gießen, so dass die Löffelbiskuits etwas weicher werden.

Erdbeermasse und Belag:

250 g Erdbeeren, 2 EL Zitronensaft und 1 TL STEVIAIN-powder in einen Messbecher geben und pürieren. Die Erdbeermasse über den Biskuits verteilen. 250 g Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen.

Mascarpone-Quarkmasse:

250 g Mascarpone, 350 g Quark, 1 TL Zitronensaft, 2 - 3 TL STEVIAIN-powder, 1 fein geraffelte Zitronenschale und 2 Vanillestängel in eine Schüssel geben und gut verrühren. 2 dl Rahm schlagen, der Mascarpone-Quarkmasse begeben und sorgfältig mischen. Gleichmässig auf den Erdbeeren verteilen.

Garnitur:

Mit halbierten Erdbeeren und z.B. mit einer Zitronenscheibe und Pfefferminzblättern dekorieren

Sofort zudecken und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Variationen:

Selbstverständlich lässt sich dieses Rezept hervorragend auch mit anderen Beerensorten oder Kombinationen hinzubereiten. Wie zum Beispiel mit:

- Erdbeeren und Blaubeeren (Heidelbeeren)
- Himbeeren und Brombeeren
- Blaubeeren und Johannisbeeren (Trübeli)

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Zaubern und einen guten Appetit.