

# Erdbeer-Tiramisu



Dessert

## Zutaten für 4 Personen

Menge	Zutat
600 g	Erdbeeren
80 g	Puderzucker
100 g	Joghurt 3,5% Fett
1/2	Zitrone
250 g	Mascarpone
150 g	Schlagsahne
250 g	Löffelbiskuits

## So wird's gemacht ...

Die Erdbeeren säubern. Etwa die Hälfte der Erdbeeren grob würfeln und mit dem Saft der halben Zitrone und 40 g Puderzucker in eine Schüssel geben. Alles mit dem Pürrierstab zerkleinern. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Die Löffelbiskuits in eine Plastiktüte geben, diese verschließen und mit einem Nudelholz darüber rollen. Mascarpone, Joghurt und den restlichen Puderzucker glattrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die Mascarpone Mischung heben.

Ein Drittel der Löffelbiskuitbrösel in eine Glasschale geben und abwechselnd das Erdbeerpüree, die Mascarponecreme und Erdbeerscheiben darüber schichten. So lange Schichten übereinander setzen, bis alles außer ein paar Erdbeerscheiben verbraucht ist. Die oberste Schicht sollte aus Mascarponecreme bestehen. Das Tiramisu für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Zum Servieren mit dem Rest der Erdbeerscheiben garnieren.

## Nährwerte pro Portion

Energie	761 kcal
Fett	43,1 g
Kohlenhydrate	78,8 g
Eiweiß	13,3 g

Alle Nährwertangaben pro Portion = 365 g.  
Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen Anteil der Lebensmittel.

\* ohne Kühlen