

🌿 schnell, einfach & lecker! ❤️

Erdbeer-TIRAMISU

FRUCHTIG • CREMIG • HIMMLISCH

Ein fruchtig-cremiges Dessert mit Mascarpone, saftigen Erdbeeren und zarten Löffelbiskuits – perfekt für warme Tage und jede Gelegenheit.



Vorbereitung
20 Min.



Kühlzeit
1–2 Std.



Portionen
3–4



Vegetarisch



ZUTATEN

3–4 Personen

Für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 125 g Magerquark oder Skyr
- 6–7 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- optional etwas Zitronensaft

Für die Schichten

- 250 g Erdbeeren
- ca. 16 Löffelbiskuits
- 100 ml Erdbeersaft oder Erdbeersirup

Zum Dekorieren

- frische Erdbeeren
- Minze nach Belieben



TIPP



Für das gewisse Extra:

- Etwas weiße Schokolade darüber raspeln
- Mit Balsamico-Creme verfeinern
- Ein Hauch Zitrone für mehr Frische



LECKERE ALTERNATIVEN

- ✓ Mit Himbeeren oder Blaubeeren
- ✓ Statt Löffelbiskuits: Biskuitboden
- ✓ Mit Amaretto verfeinern
- ✓ Mit Kokosraspeln toppen



Schmeckt auch am nächsten Tag noch besser und eignet sich perfekt zum Vorbereiten!



ZUBEREITUNG – SO GEHT'S!

1



Erdbeeren vorbereiten

- Die Erdbeeren gründlich waschen, vom Grün befreien und in schöne Scheiben schneiden.
- Einige besonders schöne Erdbeerscheiben für die Dekoration beiseitelegen.

2



Die Mascarponecreme zubereiten

- Mascarpone, Magerquark oder Skyr, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügen.
- Zu einer glatten, cremigen Masse verrühren und kurz kaltstellen.

3



Das Erdbeer-Tiramisu schichten

- Löffelbiskuits kurz in Erdbeersaft oder Sirup tauchen und den Boden auslegen.
- Erdbeeren und Creme abwechselnd schichten.
- Zum Schluss mit Erdbeeren belegen und mit Creme-Tuffs dekorieren.
- Mit frischer Minze garnieren.

4



Kaltstellen

- Mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Noch besser: 3–4 Stunden oder über Nacht kühlen.

DAZU PASST



- ✓ Frischer Espresso
- ✓ Erdbeer-Limetten-Limonade
- ✓ Minztee
- ✓ Prosecco oder Sekt



Fruchtig, cremig und einfach unwiderstehlich – dieses Erdbeer-Tiramisu bringt Sommer auf den Teller! ❤️