

## *Erdbeer-Tiramisu*

### Zutaten:

für 8 Portionen:

150ml kalter Espresso  
2EL Amaretto  
750g Erdbeeren  
250g Mascarpone  
250g Magerquark  
80g Puderzucker  
200ml Schlagsahne  
1Pck. Sahnesteif  
200g Löffelbiskuit  
1Pck. Vanillezucker

### Zubereitung:

Den kalten Espresso mit dem Amaretto mischen.

300g Erdbeeren putzen und halbieren.

Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren.

Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unterheben.

Den Boden einer Auflaufform (ca. 26 x 16 cm) mit Löffelbiskuits auslegen.

Mit der Hälfte des Essentos beträufeln. Mit 1/3 Mascarpone-Creme bestreichen und mit den Erdbeerhälften belegen. 1/3 Creme darauf verteilen, mit übrigen Löffelbiskuits belegen und mit übrigem Espresso beträufeln.

Übrige Creme locker darauf streichen. Abgedeckt mind. 1 Std. kalt stellen.

150g Erdbeeren putzen und halbieren. Restliche Erdbeeren putzen, mit Vanillezucker in einem hohen Gefäß fein pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen.

Tiramisu in Stücke schneiden, mit Erdbeerpüree und Erdbeerhälften anrichten.