



Benötigte Zutaten

750 g	Erdbeeren
300 g	Biskotten
350 ml	Bio Premium Schlagobers
750 g	Bio Premium Topfen (20 % F.i.T.)
100 ml	Bio Premium Alpenmilch
1 Pkg.	Vanillezucker
3 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft

Erdbeertiramisu

Wie wäre es mit einer fruchtig, leichten und alkoholfreien Variante des klassischen Tiramisu? Ganz viel Erdbeergenuss mit Topfen-Schlagoberscreme.

Anleitung

1. Die Erdbeeren waschen und entstielen.
2. 125 g der Erdbeeren halbieren und mit dem Vanillezucker und der Milch in einem hohen Standgefäß pürieren.
3. Den Schlagobers steif schlagen und mit dem Topfen verrühren. Zitronensaft und Zucker nach persönlichem Geschmack hinzufügen.
4. Etwa 400 g Erdbeeren in Scheiben schneiden.
5. Eine Auflaufform bereitstellen und das Erdbeerpüree in einen tiefen Teller geben.
6. Die Biskotten im Erdbeerpüree wenden und enganliegend auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Anschließend eine Schicht Topfen-Schlagobers-Creme über den marinierten Biskotten verteilen und Erdbeerscheiben darauf überlappend anordnen.
7. Die Auflaufform solange in dieser Reihenfolge befüllen, bis sie beinahe vollständig mit dem Tiramisu befüllt ist.
8. Die letzte Schicht mit Creme befüllen, diese glatt streichen und anschließend mit den übrigen Erdbeeren dekorieren.
9. Anschließend das Tiramisu für etwa 4 Stunden gut durchkühlen lassen und servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at