



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
250 ml	Premium Schlagobers
100 g	Zucker
6 Blätter	Gelatine
1 Pkg.	Biskotte
300 g	Erdbeeren
	Milch zum Tunken der Biskotten

Erdbeer-Topfen-Tiramisu

Erfrischend fruchtig

Anleitung

Zubereitung

1. Die Gelatine in Wasser einweichen.
2. Topfen und Zucker schaumig rühren.
3. Schlag steif schlagen.
4. In warmer Milch die Gelatine auflösen.
5. Unter die Topfenmasse mischen.
6. Den Schlag unterheben.
7. Die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren.
8. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen.
9. Eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen.
10. Einen Teil der Fülle darüberstreichen.
11. Den Vorgang wiederholen bis die ganze Fülle aufgebraucht ist.
12. Für einige Stunden kalt stellen.
13. Aus der Form stürzen und einfach nur genießen!

Die Gelatine in Wasser einweichen. Topfen und Zucker schaumig rühren. Schlag steif schlagen.

In warmer Milch die Gelatine auflösen und dann unter die Topfenmasse mischen. Danach noch den Schlag unterheben. Jetzt die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen. Danach einen Teil der Fülle darüberstreichen.



Den Vorgang wiederholen bis die ganze Fülle aufgebraucht ist.

Jetzt für einige Stunden kalt stellen – aus der Form stürzen und einfach nur genießen!



Ein Rezept von
Christina Bauer