



## 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

Erdbeertiramisu ist die fruchtige Sommeralternative zum klassischen Tiramisu. Statt Espresso und Amaretto sorgen hier frische Erdbeeren für ein leichtes, fruchtiges Aroma. Die Zubereitung ohne Alkohol macht das Dessert familienfreundlich und auch für Kinder geeignet. Wie beim Original wird eine Creme mit Biskotten geschichtet. Den vollen Geschmack entfaltet Erdbeertiramisu, wenn es gut durchkühlen kann.

### 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.



## Tipps:

Reife, aromatische Erdbeeren verwenden. Tiefgekühlte Erdbeeren eignen sich weniger, da sie beim Auftauen zu viel Flüssigkeit abgeben.

Die Creme nicht zu lange rühren, damit sie ihre Stabilität behält.

Biskotten nur kurz in den Erdbeersaft tunken, damit sie nicht durchweichen.

Mindestens einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Lässt sich gut am Vortag zubereiten und ist im Kühlschrank noch am nächsten Tag bestens servierbar.

Für eine besondere Note wenige Blätter frische Minze zur Deko verwenden.



Ein Rezept von  
[food-stories.at](http://food-stories.at)