



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

Erdbeer-Topfen-Tiramisu bringt eine fruchtige Variante der italienischen Nachspeise auf den Tisch. Statt Mascarpone kommt hier Topfen zum Einsatz, schaumig gerührt mit Zucker und ergänzt durch steif geschlagenes Schlagobers, das der Creme eine luftige Konsistenz verleiht. In Milch getunkte Biskotten bilden abwechselnd mit der Topfenmasse mehrere Schichten in der Kastenform, ergänzt durch fein geschnittene Erdbeeren, die für Fruchtigkeit und eine angenehme Säure sorgen. Gelatine sorgt dafür, dass sich das Erdbeertiramisu mit Topfen nach dem Kühlen sauber aus der Form stürzen lässt. Diese Nachspeise mit Topfen eignet sich als erfrischende Alternative zum klassischen Tiramisu und überzeugt mit einem angenehm leichten, fruchtigen Geschmack.

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!

Ablauf in Kürze: Die Gelatine in Wasser einweichen, Topfen und Zucker schaumig rühren und den Schlag steif schlagen. In warmer Milch die Gelatine auflösen und unter die Topfenmasse mischen, danach den Schlag unterheben und die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen und einen Teil der Fülle darüberstreichen. Den Vorgang wiederholen, bis die ganze Fülle aufgebraucht ist. Danach für einige Stunden kalt stellen, aus der Form stürzen und genießen.

Tipps

Gelatine richtig einweichen: Die Gelatine sollte vollständig in kaltem Wasser einweichen, bevor sie in der warmen Milch aufgelöst wird. So verteilt sie sich gleichmäßig in der Topfenmasse und sorgt für die richtige Festigkeit.

Schlagobers richtig unterheben: Der steif geschlagene Schlag sollte vorsichtig unter die Topfenmasse gehoben werden, statt kräftig gerührt zu werden. Das erhält die Luftigkeit und verhindert, dass die Creme zusammenfällt.

Biskotten nicht zu lange tunken: Die Biskotten nur kurz in Milch tauchen, damit sie sich beim Schichten in der Kastenform vollsaugen, ohne zu matschig zu werden.

Ausreichend Zeit zum Kühlen einplanen: Für ein sauberes Stürzen aus der Form sollte das Topfen-Tiramisu mehrere Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen. So kann die Gelatine vollständig binden.

Erdbeeren fein schneiden: Klein geschnittene Erdbeeren verteilen sich gleichmäßiger in der Fülle und lassen sich beim Anschneiden der Nachspeise mit Topfen sauberer portionieren.