

Erdbeer-Quark-Tiramisu

In diesem Tiramisu-Rezept werden keine rohen Eier verwendet, wie im Originalrezept. Doch schon manche Party endete wegen einer Salmonelleninfektion im Krankenhaus. Diese Variante kann man auch bedenkenlos bei größeren Veranstaltungen oder Familienfesten anbieten, natürlich sollte es trotzdem gut gekühlt aufbewahrt werden. Dieses Tiramisu kann auch mit Trauben oder Mandarinen hergestellt werden.

Zutaten für eine größere Form:

- ▶ 200 g Löffelbiskuits
- ▶ 200 ml starker Kaffee (Espresso)
- ▶ 750 g Erdbeeren
- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ 750 g Magerquark
- ▶ 500 g Mascarpone
- ▶ 75 g Puderzucker
- ▶ 2-3 EL Zitronensaft
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ Kakao zum Bestreuen



Zubereitung:

- ▶ Löffelbiskuits in eine Form legen und mit Kaffee beträufeln.
- ▶ Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln (je nach Größe der Erdbeeren).
- ▶ Erdbeeren mit Zucker bestreuen und ziehen lassen.
- ▶ Quark, Mascarpone und Puderzucker gut verrühren.
- ▶ Mit Zitronensaft und Vanillezucker abschmecken.
- ▶ Erdbeeren, bis auf einige zum Garnieren, auf die Löffelbiskuits verteilen.
- ▶ Quark-Creme darauf streichen und mindestens 12 Stunden kalt stellen.
- ▶ Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.
- ▶ Mit den übrigen Erdbeeren verzieren.