

Erdbeertiramisu



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
500g Erdbeeren	vorsichtig waschen, das Erdbeergrün entfernen.	Schüssel, kl. Küchenmesser, Abfallteller
	150g Erdbeeren direkt in einem Rührbecher abwiegen,	Waage, Rührbecher
1 EL Zucker	zugeben, mit einem Stabmixer pürieren, abdecken und kalt stellen.	EL, Stabmixer
250g Mascarpone 250g Magerquark 2 EL Zucker 1 P. Vanillinzucker 1 EL Zitronensaft	in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät verrühren.	Rührschüssel, EL, Handrührgerät mit Rührbesen
	4 Erdbeeren für die spätere Deko weglegen, die restlichen kleinschneiden und mit einem Rührlöffel unter die Creme heben.	Schneidbrett, Messer, Rührlöffel
100g Löffelbiskuits	halbieren, als unterste Schicht in 4 Dessertgläser legen, mit	4 Dessertgläser
Orangensaft	beträufeln. Dann abwechselnd Erdbeerpüree und Mascarponecreme darauf schichten.	2 EL
	Restliche Erdbeeren halbieren und als Dekoration auf die Creme legen.	Messer, Brett