



## Erdbeer-Tiramisu

Man nehme für 8 Portionen:

16 Löffelbiskuits  
400 g Erdbeeren (TK)  
1 Vanilleschote  
1 Zitrone  
4 Eier  
5 CL Kirschwasser  
250 g Sahnequark  
500 g Mascarpone  
150 g Zucker  
50 g Nusskrokant

- Von der Zitrone die Schale abreiben, dann halbieren und auspressen
- Vanillemark aus der Schote kratzen
- Erdbeeren pürieren, mit 75 g Zucker und dem Zitronensaft verrühren
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen

Eigelbe und 75 g Zucker schaumig aufschlagen. Vanillemark, zugeben und verrühren, dann Quark und Mascarpone unterrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in Portionsgläser verteilen und mit der Hälfte des Kirschwassers beträufeln. Die Hälfte der Erdbeermasse, dann die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Das Ganze wiederholen und mit Nusskrokant bestreuen.