

Beeren Tiramisu



Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Zitronensaft	2 Esslöffel
Topfen / Quark	500 g
Mascarpone	500 g
Feinkristallzucker	6 Esslöffel
Beeren	1000 g
Biskotten / Löffelbiscuit	200 g
Orangensaft / Orange Juice	

Zubereitung:

* Die Beeren (zb Erdbeeren, Himbeeren ect) waschen. 200g davon im Mixer pürieren, mit 2 Esslöffeln Zucker vermischen und das Püree in den Kühlschrank stellen.

* Mascarpone, Topfen, 4 Esslöffel Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker vermischen. 600g der Beeren (Erdbeeren stückeln, die sind sonst zu groß) vorsichtig unterheben.

* Den Boden der Auflaufform mit Biskotten auslagern und mit etwas Orangensaft beträufeln (nicht eintauchen!). Dann eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht Beerenpüree darauf geben und den Vorgang so lange wiederholen bis die Biskotten alle sind. Die oberste Schicht sollte Mascarponecreme sein.

* Die restlichen Beeren als Deko darauf legen. Hier eignen sich auch Minzblätter oder Zitronenmelisse ganz hervorragend.

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):

My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2176-Beeren-Tiramisu.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at