

PORTIONEN

20

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

ERDBEERTIRAMISU

Tiramisu ist ein Nachtischklassiker! Meist mit etwas Alkohol und auf jeden Fall eher schokoladig. Im Frühling bietet es sich aber an, die tollen Erdbeeren dazu zu verwenden und ein frisches Erdbeertiramisu zusammen zu stellen. Frische Erdbeeren (übrigens eine Nuss) sind aktuell ja überall zu bekommen und Mascarpone kann man sowieso nicht widerstehen – also wir nicht.

Tiramisu lässt sich super vorbereiten, ob es die Teigplatten sind, die ja mit Kaffee getränkt werden, oder das komplett fertige Dessert.

Gekühlt ist die Vorbereitung auch gut einen Tag vorher machbar.

Den Teig kennst Du übrigens schon, denn es ist der gleiche Teig, den ich für die **Amerikaner** verwendet habe. Aus 1 macht 2!

Viel Spass damit!



ZUTATEN

Für den Teig:

- hier verwendest Du einfach den [Teig für die Amerikaner](#)
- 4-5 Tassen gesüßten Kaffee

Für die Creme:

- 500 g [Mascarpone](#)
- 500 g Quark (20% Fett)
- 200 g Sahne
- 500 g Erdbeeren
- ca. 80 g pulverisiertes [Erythrit](#) (oder Menge nach Wahl)
- Spritzer Zitronensaft
- Flavor Drops Vanille (oder echte Vanille) nach Geschmack

Für den Crunch:

- gehackte Mandeln oder gepuffter Quinoa
- Erythrit

Weißt Du, was Tiramisu eigentlich heißt? Kleiner Tip für's Googlen – ist italienisch!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Verstreiche den Teig auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Backgitter, so dass ein möglichst großes und gleichmäßiges Rechteck entsteht. Der Teig ist ca. 1,5-2 cm dick. Back den Teig bei ca. 180 Grad Umluft für ca. 15-20 min. Nimm' ihn danach aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Backgitter auskühlen.

SCHRITT 2

Währenddessen rühre alle Bestandteile der Creme zu einer schönen Creme. Ist sie Dir zu fest, gib etwas mehr Sahne hinzu.

SCHRITT 3

Teile nun die Teigplatte in 2 Hälften, lege beide in jeweils eine separate Auflaufform und steche sie mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen ein. Gieße dann nach und nach jeweils ca. 2 Tassen (mit Xylit gesüßten) Kaffee darüber, so dass der Kaffee von der Teigplatte jeweils vollständig aufgesaugt wird. Verteile ggfs. eine 5. Tasse anteilig auf die beiden Platten.

SCHRITT 4

Wasche die Erdbeeren und schneide einige davon in Scheiben. Diese Scheiben stellst Du entlang der Wand einer der beiden Auflaufformen herum. Die restlichen Erdbeeren schneidest Du zu kleinen Würfeln und hebst sie unter die Creme.

SCHRITT 5

Streiche nun ca. 1/2 bis 2/3 der Creme auf die Teigplatte. Lege dann vorsichtig die 2. Platte darauf (vorsicht, da diese ja bereits mit Kaffee vollgesogen ist). Und streiche den Rest der Creme darüber.

SCHRITT 6

Den Crunch stellst Du einfach her, in dem Du Erythrit erhitzt, so dass es flüssig wird und Du z.B. gehackte Mandeln oder gepufften Quinoa hinzugibst und diesen damit karamellisierst. Sind alle Teilchen mit dem flüssigen Erythrit benetzt, schütte alles auf ein Backpapier, verteile es schnell mit einem Spatel und lass es vollständig abkühlen.

SCHRITT 7

Ist das Gemisch völlig abgekühlt, härtet es aus. Du kannst es nun in kleine Teile brechen und auf der Creme verteilen. Noch etwas Kakaopulver darüber stäuben und fertig ist das Tiramisu. Du kannst es sofort, oder aber gekühlt auch erst am Tag danach genießen.