

ERDBEER-TIRAMISU REZEPT FÜR DIE GANZE FAMILIE

Kochzeit 20 Minuten | Leicht | 8 Portionen



Was gibt es besseres als Erdbeeren? Richtig, Erdbeer-Tiramisu! Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und Schokolade. Was will man mehr? Das schöne an diesem Erdbeer-Tiramisu Rezept ist, dass es ohne Eier, Kaffee und Alkohol gemacht wird. Es ist also perfekt auch für Kinder.

Schritt 01

Die kalte Sahne mit den 100 g Zucker und der Vanillepaste steif schlagen. In einer separaten Schüssel die Mascarpone mit etwas Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft glatt rühren. Am besten funktioniert das mit einem [Silikon Teigspatel](#)*. Dann die Mascarpone mit 1/3 der Sahne glattrühren und anschließend die restliche Sahne nach und nach unterheben.

Schritt 02

Die Erdbeeren waschen, gut trocknen und putzen. Erdbeeren in Spalten oder Würfel schneiden und mit 1 EL Zucker und einem Spritzer Zitronensaft marinieren.

Schritt 03

Den Kakao mit der Milch anrühren und in einen tiefen Teller geben. Die Löffelbiskuit in den Kakao tunken und in die Form schichten. Mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die Erdbeeren darauf verteilen und eine weitere Schicht Löffelbiskuit auf die Erdbeeren geben. Die restliche Creme auf den Biskuit verteilen und glatt streichen. 2 Stunden kaltstellen.

Zum Anrichten die Schokolade mit einer Reibe darüber reiben und mit den frischen Erdbeeren und ein paar Blättern Minze garnieren.

*Links, an denen ein * steht, sind Affiliate-Links. Kommt über einen dieser Links ein Kauf zustande, so bekomme ich eine kleine Provision. Für Euch entstehen dabei keinerlei Extrakosten. Danke für Eure Unterstützung!*

Erdbeer-Tiramisu Rezept für die ganze Familie / einfach und gelingsicher / Thomas kocht

Zutaten

Rezept für eine Schale (27x18 cm)

- 300 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste oder Mark einer Vanilleschote
- 500 g Mascarpone
- etwas Zitronenabrieb + 1 Spritzer Zitronensaft

- 1 kg Erdbeeren (250 g Deko / 750 g Füllung)
- 1 EL Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 400 g Löffelbiskuits
- 1 TL Kakaopulver (am besten ungezuckert)
- 200 ml Milch
- ein paar Minzblätter für die Deko
- 50 g Schokolade (z.B. 70 % Kakaoanteil oder nach Geschmack)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 72

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)