

Erdbeer-Tiramisu

Für 6 Personen:

150 ml Orangensaft frisch gepresst	4 EL Zucker	750 gr Erdbeeren
1 Vanilleschote	4 Eigelb	300 gr Mascarpone
250 gr Sahnequark	200 gr Löffelbiskuits	1 EL Pistazien

Den Orangensaft mit einem EL Zucker aufkochen und danach vom Herd nehmen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen in Scheiben schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Eigelben, Mascarpone, Quark und übrigem Zucker verrühren.

Eine rechteckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit 75 ml Orangensaft beträufeln. Die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen. Mit der Hälfte der Mascarpone Creme bestreichen. Übrige Löffelbiskuits darauf legen. Mit dem restlichen Saft beträufeln. Übrige Erdbeerscheiben und übrige Mascarpone Creme darauf geben. Zugedeckt 2 Std. kalt stellen.

Die Pistazien hacken und vor dem Servieren über das Tiramisu streuen

Andreas Schweiger am 14. Dezember 2022