

# Erdbeer-Tiramisu

## **Für 4 Portionen:**

500 g Erdbeeren      30 g Mandelblättchen      30 g Zucker  
15 g Butter

## **Für den Boden:**

80 g Löffelbiskuit      100 ml Milch (1,5%)      2 Tl Kakaopulver  
2 Tl Zucker

## **Quarkcreme:**

300 g Quark (40%)      75 ml Milch (1,5%)      2 Tl Zucker  
1 Tüte Vanillezucker      2 Tl Kakaopulver

Löffelbiskuits in eine flache Schale oder Auflaufform legen (etwa 20 mal 20 Zentimeter).

Heiße Milch mit Kakao und Zucker mischen und löffelweise über die Biskuits träufeln.

Eventuell etwas Espresso in den Kakao geben.

Erdbeeren waschen, in je 3 bis 4 Scheiben schneiden, auf den Biskuitboden legen.

Mandelblättchen, Zucker und Butter in einer Pfanne bräunen, auf einem Teller auskühlen lassen und auf die Erdbeeren verteilen.

Quark mit Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren, über den Mandelkrokant schöpfen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das restliche Kakaopulver durch ein Sieb auf die oberste Schicht streuen.

## **Tipps:**

Bei Erdbeeren in Schalen lohnt ein Blick auf die Unterseite. Oft offenbart er Druckstellen, ausgetretenen Saft, beginnenden Schimmel.

Weit hergereiste Erdbeeren werden oft früher geerntet, weil sie dann nicht so transportempfindlich sind. Importware ist auch eher mit Rückständen belastet. Die Mengen sind aber kein Anlass zu Besorgnis.

Einwandfreie Früchte können Sie etwa zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Erdbeeren beim Waschen nur in kaltes Wasser tauchen, gegebenenfalls wiederholen. Dann erst die Stiele und Kelchblätter mit einer leichten Drehung entfernen.

Wenn Sie keine Löffelbiskuits im Haus haben: Kekse, Zwieback oder auch Reste von einem Biskuittortenboden sind ein guter Ersatz.

Anstelle von Sahnequark können Sie auch Magerquark mit Frischkäse vermischen.

Für ein Parfait als Nachtisch können Sie gut tiefgefrorene Früchte nehmen: 500 Gramm Erdbeeren mit 100 Gramm Zucker mischen, auftauen lassen und durch einen Durchschlag passieren. Eventuell einen bisschen Zitronensaft dazugeben. 200 bis 250 Milliliter Sahne schlagen, unter die Erdbeeren ziehen und einige Stunden durchfrieren lassen. Für dieses Parfait brauchen Sie ausnahmsweise kein Eigelb.

test Juni 2003