



## Erdbeer-Tiramisù

Schon seit Jahren habe ich das Luzerner Bäuerinnen Kochbuch zu Hause. Es kommt immer wieder zum Einsatz.

Ich schätze die Einfachheit dieser Rezepte. Ohne Schnickschnack und mit einer einfachen Zutatenliste ein leckeres Essen zaubern.

Sehr gerne bereit ich das Erdbeer-Tiramisù Rezept zu. Gerade an warmen Sommertagen, wenn ich das Tiramisù schlecht kühlen kann, bereite ich es lieber ohne Eier zu.

Dieses Rezept ist sehr einfach und ist in kurzer Zeit zubereitet. Das Tiramisù kann man in einer Auflaufform oder Glasschale zubereiten. Sehr schön sieht es auch in kleine Portionengläser aus.

Für eine 2 Liter Auflaufform  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

### **Zutaten**

500 g Erdbeeren  
100-150 g Löffelbiskuits  
150 ml Orangensaft  
75 g Zucker  
300 g Mascarpone

180 g Joghurt nature  
2 EL Mandelblättchen

### **Zubereitung**

350 g Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren werden für die Garnitur verwendet.

Löffelbiskuits in der Auflaufform verteilen. Mit Orangensaft beträufeln. Die geschnittenen Erdbeeren über das Löffelbiskuit verteilen. 2 Esslöffel Zucker darüber streuen.

In einer separaten Schüssel Mascarpone, Joghurt und den restlichen Zucker zu einer glatten Crème verrühren. Die Masse über die Erdbeeren verteilen.

Mit einem Spatel die Masse glatt streichen. Mandelblätter darüber streuen. Wer mag, kann die Mandelblätter in einer beschichteten Bratpfanne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten. Die beiseitegelegten Erdbeeren halbieren und die Oberfläche der Crème damit dekorieren.

Das Ganze mindestens 2 Stunden vor dem Servieren kühl stellen.

