

## Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten für 6 Personen:

150 g Löffelbiscuits  
Saft und Schale einer Orange  
500 g Magerquark  
5 EL Zucker  
Mark einer halben Vanilleschote  
250 ml Schlagsahne  
500 g Erdbeeren  
50 g weiße Schokoladenspäne

### Zubereitung:

Die Hälfte der Löffelbiscuits in eine rechteckige Form (etwa 18 x 25 cm) legen und mit der Hälfte des Orangensaftes beträufeln. Quark, Orangenschale, Zucker und Vanillemark verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Erdbeeren waschen, bis auf 5 Stück zum Garnieren putzen und in Scheiben schneiden. Von der Schokolade mit dem Sparschäler dünne Schokospäne abschälen.

Ein Drittel der Quarkcreme auf den Löffelbiscuits verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren darauflegen, mit Creme bedecken, restliche Löffelbiscuits einschichten, mit Orangensaft beträufeln, mit übrigen Erdbeeren und Creme abschließen.

Erdbeer-Tiramisu etwa 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit weißen Schokoladenspänen und Erdbeeren garnieren.



© Hoflädle Rupp 2011 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite [www.hoflaedle-rupp.de/rezepte](http://www.hoflaedle-rupp.de/rezepte)

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar  
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: [info@hoflaedle-rupp.de](mailto:info@hoflaedle-rupp.de)