

Himmlisches Erdbeer-Tiramisu: Einfach & Erfrischend



Dieses einfache Erdbeer-Tiramisu mit Biskuitteig ist ein erfrischendes und leichtes Dessert, das sich perfekt für den Sommer eignet. Es ist schnell zubereitet und kombiniert die fruchtige Frische von Erdbeeren mit der cremigen Textur der Mascarpone-Quark-Mischung.

Zutaten für ca. 4 Portionen

Für den Biskuitteig:

4	Eier
100 g	Zucker
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Erdbeer-Tiramisu-Füllung:

500 g	frische Erdbeeren
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
100 g	Puderzucker
1 TL	Vanilleextrakt
200 ml	Sahne
200 ml	Orangensaft (oder Erdbeersirup)
2 EL	Amaretto (optional)
Kakaopulver zum Bestäuben	
Einige Erdbeeren und frische Minze zur Dekoration	

Zubereitung Erdbeer-Tiramisu

Biskuitteig:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eier und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen, bis die Masse hell und dickflüssig ist.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter die Eier-Zucker-Mischung heben.
4. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und etwa 10-12 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Anschließend abkühlen lassen.

Erdbeer-Tiramisu-Füllung:

1. Die Erdbeeren waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Einige ganze Erdbeeren für die Dekoration beiseitelegen.
2. Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel glattrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Quark-Mischung heben.
3. Nun den abgekühlten Biskuitteig in zwei Hälften schneiden, sodass zwei gleichgroße Schichten entstehen.
4. Orangensaft (oder Erdbeersirup) und Amaretto (falls gewünscht) in eine Schale geben.

Tiramisu schichten:

1. Die erste Hälfte des Biskuitteigs in eine rechteckige Form legen und gleichmäßig mit der Hälfte des Saftes beträufeln.
2. Die Hälfte der Mascarpone-Quark-Mischung auf den getränkten Biskuitboden streichen und die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen.
3. Nun die zweite Hälfte des Biskuitteigs darauflegen und ebenfalls mit dem restlichen Saft beträufeln. Die restlichen der Erdbeerscheiben darauf verteilen. Zum Abschluss die restliche Mascarpone-Quark-Mischung darauf verteilen.
4. Das Erdbeer-Tiramisu mindestens 2-3 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit frischen Erdbeeren oder Minzblättern garnieren.

Tipp: Wer sein Tiramisu noch einfacher und schneller zubereiten will, verwendet statt des gebackenen Biskuitteigs einfach fertigen Löffelbiskuit.



Bei der Zubereitung von Erdbeer-Tiramisu gibt es einige Tipps und Hinweise, die Euch helfen können, das beste Ergebnis zu erzielen:

- Verwendet reife, aromatische Erdbeeren für den intensivsten Geschmack. Die Früchte sollten fest, aber reif sein, mit einer leuchtend roten Farbe und ohne weiche Stellen.
- Wascht die Erdbeeren vorsichtig unter fließendem Wasser und trocknet sie ab, bevor Ihr sie schneidet. So vermeidet Ihr, dass Wasser in die Creme gelangt, was sie verdünnen könnte.
- Investiert in eine gute Qualität von Mascarpone, da sie das Herzstück des Desserts bildet. Ein hochwertiger Mascarpone ist cremiger und reicher, was das Tiramisu besonders köstlich macht.
- Schlagt die Sahne nicht zu steif, sondern nur bis sie weiche Spitzen bildet. So bleibt die Creme geschmeidig und lässt sich leichter mit dem Mascarpone vermischen.
- Falls Ihr Löffelbiskuits verwendet: Achtet darauf, die Löffelbiskuits nur kurz in den Orangen- Amaretto-Saft zu tauchen. Sie sollten feucht, aber nicht durchnässt sein, damit sie ihre Struktur behalten und nicht im Dessert zerfallen.
- Beim Schichten solltet Ihr darauf achten, dass jede Cremeschicht gleichmäßig verteilt ist, um eine schöne Präsentation und gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung zu gewährleisten.
- Lasst das Tiramisu mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden. Dies hilft, die Aromen zu vermischen und sorgt dafür, dass das Dessert beim Servieren gut geschnitten werden kann.

Indem Ihr diese Tipps beachtet, könnt Ihr sicherstellen, dass Euer Erdbeer-Tiramisu nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch optisch beeindruckend aussieht.