



## ERDBEER TIRAMISU

### ZUTATEN

- 300 g** Halbrahm
- 40 g** Zucker
- 1 Stk** Zitrone (Schale)
- 200 g** Philadelphia
- 500 g** Mascarpone
- 2 EL** Vanillezucker
- 1 Stk** Vanilleschote (Mark)
- 1 Pack** Löffelbiskuits
- 1 kg** Erdbeeren
- 10-20 g** Zitronensaft
- 70 g** Zucker

### ZUBEREITUNG

1. Halbrahm in den Mixtopf geben und mit dem Rühraufsatz bei Stufe 3.5 steif schlagen (stetig kontrollieren). Anschliessend umfüllen und kühlstellen, Mixtopf auswaschen und trocknen
2. Zucker und Zitronenschale (nur das Gelbe) in den Mixtopf geben 20 Sek. / Stufe 10 pulverisieren, mit dem Spatel nach unten schieben, Rühraufsatz einsetzen
3. Philadelphia, Mascarpone, Vanillezucker und Vanilleschote begeben und 15 Sek. / Stufe 2.5 alles gut mischen
4. Halbrahm begeben und 15 Sek. / Stufe 2.5 unterheben, Masse anschliessend umfüllen und kühlstellen, Mixtopf ausspülen
5. Erdbeeren waschen und die Blätter entfernen. Ca. 500 g davon zusammen mit 70 g Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 7.5 mixen
6. Restliche Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit der Sauce mischen
7. Löffelbiskuits in einer Gratinschale oder kleinen Gläschen verteilen und mit dem Erdbeerkompott grosszügig bedecken. Anschliessend die Mascarpone Masse darüber verteilen und mind. 5h, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen damit die Löffelbiskuits schön weich werden.

### TIPP

Die Löffelbiskuits können vorgängig auch mit etwas Likör oder einem passenden Schnaps leicht getränkt werden. Tiramisu portionenweise in kleine Gläschen anrichten. An Stelle von Philadelphia kann auch Quark verwendet werden.