



## Erdbeer Tiramisu

### Zutaten:

300g Erdbeeren  
250g Mascarpone  
100g (Vanille-)Zucker  
3 Eier  
Quark (Reste, 40%)  
Kekse (Kaffeegebäck)  
Vanilleschote (optional)  
Eisbergsalat



### Zubereitung:

Nehmen Sie einen Teil der Erdbeeren, putzen Sie sie und geben Sie sie in einen Becher oder Schüssel. Geben Sie etwas Zucker (Vanillezucker) dazu und pürieren Sie die Erdbeeren zu einer Soße durch.

Nehmen Sie sich eine Schüssel, geben Sie ein Ei und ein Eigelb hinein. Geben Sie Zucker dazu. Mixen Sie es gut durch, bis Sie eine cremige, weissliche Masse haben. Geben Sie etwas von der Vanilleschote (falls zur Hand) dazu und mixen Sie nochmal kurz durch. Geben Sie die Mascarpone dazu und mischen sie es gut durch. Geben Sie die Masse anschließend in einen Spritzbeutel

Nehmen Sie Gläser. Schneiden Sie Erdbeerscheiben und dekorieren Sie damit den Rand der Gläser. Drücken Sie einen Keks hinein, geben Sie etwas von der Erdbeersoße drüber. Darüber wieder Mascarpone. Dann wieder einen Keks, Erdbeersoße, Mascarpone, bis das Glas gefüllt ist. Geben Sie zum garnieren noch einige Keksbrösel und ein Minzblatt darüber.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.