

Erdbeer-Tiramisu im Glas



Zubereitung: 25 min

Kühlzeit: 2 Stunden

Zeit insgesamt: 2 Std. 25 min

Zutaten für 4 Personen:

120 ml Kaffee oder Espresso

½ EL Rum oder Amaretto (optional)

50 g Löffelbiskuits (6 Stück)

200 g Erdbeeren

250 g Magerquark

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 TL Vanilleextrakt / 1 Pck. Vanillezucker

25 g Puderzucker

etwas Kakaopulver

4 kleine Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

Einen Kaffee/Espresso kochen und abkühlen lassen. Optional nun den Rum/Amaretto hinzugeben.

Pro Glas 1,5 Löffelbiskuits in mehrere Stücke schneiden und in den Gläsern portionieren. Den erkalteten Kaffee darüber träufeln.

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in kleine Stückchen schneiden. Die Erdbeeren auf die Löffelbiskuits legen.

Nun die Creme herstellen: Dafür die Sahne in einem hohen Gefäß mit dem Sahnesteif steif schlagen. In einer anderen Schüssel den Magerquark zusammen mit der Vanille und dem Puderzucker verrühren. Anschließend die Sahne unterheben. Diese Creme auf den Erdbeeren verteilen. Dies geht am besten entweder mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) oder mit einem Löffel.

Die kleinen Tiramisus werden für mindestens zwei Stunden kaltgestellt. Vor dem Servieren noch mit etwas Kakaopulver bestäuben und mit einer Erdbeere belegen.

Tipp: Das Tiramisu schmeckt am besten, wenn es frisch ist. Nach einem Tag ziehen die Erdbeeren meiner Meinung nach zu viel Wasser.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥