



Erdbeer-Tiramisu mit Cantuccini

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	1 St.
Erdbeeren	500 g
Schlagsahne	200 ml
Frischkäse, natur	200 g
Crème fraîche	200 g
Puderzucker	50 g
Cantuccini	300 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, große Auflaufform, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. In einem hohen Gefäß 150 g Erdbeeren und 2 EL Zitronensaft fein pürieren. Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden.

2. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Frischkäse, Crème fraîche, Puderzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren. Anschließend Sahne vorsichtig unterheben.

3. In eine Auflaufform Cantuccini schichten und mit der Hälfte des Erdbeerpürees beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, diese mit den geschnittenen Erdbeeren belegen. Restliche Creme darübergeben und mit Erdbeerpüree übergießen. Erdbeer-Tiramisu ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Tiramisu mit Minze bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für Erwachsene kannst du das Erdbeerpüree mit 2 EL Champagner pimpen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	254 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g