



## Du brauchst

---

- Kakaopulver zum Bestäuben
- 300 g Rahmquark
- 500 g Mascarpone
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Stück Vanilleschote
- 3 dl Halbrahm
- 1 kg Erdbeere
- 4 Esslöffel Zucker
- 250 g Löffelbiskuits

## Zubereitung

Rahmquark, Mascarpone und Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, die Samen herauskratzen und zur Mascarponecreme geben (Schote für Creme oder Pudding verwenden). Den Halbrahm steif schlagen und unter die Creme ziehen. Kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen und rüsten. Knapp die Hälfte der Beeren mit dem Zucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren würfeln und mit dem Püree mischen.

Eine viereckige Form mit Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte der Erdbeermasse darauf verteilen und diese mit der Hälfte der Mascarponecreme decken. Wiederum mit Löffelbiskuits belegen, restliche Erdbeeren darüber geben und mit Mascarponecreme abschliessen. Das Erdbeer-Tiramisù mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren das Erdbeer-Tiramisù dick mit Kakaopulver bestreuen.