

## Erdbeer-Tiramisu

[Dessert](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)[Süße Gerichte](#)[ZUBEREITUNG](#)[SCHWIERIGKEIT:](#)[ZEIT: 30 MIN.](#)

Für das Tiramisu die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Dann das Eigelb mit dem Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mascarpone und Topfen unterziehen. Eine mittelgroße Auflaufform mit einer Lage Biskotten auslegen und mit etwas Orangensaft beträufeln. Anschließend mit Erdbeerscheiben belegen und mit Topfencreme abdecken. Mit einer weiteren Schicht genauso verfahren. Zum Schluss das Tiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Pistazienstückchen bestreuen.



### ZUTATEN



- 750 g Erdbeeren
- 4 Eigelb
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Zucker
- 500 g Mascarpone
- 250 g Topfen
- 200 g Biskotten
- ca. 150 ml Orangensaft
- gehackte Pistazienstücke zum Verzieren