

# ERDBEER-TOPFEN-TIRAMISU

★★★★★ 5 bei 141 Bewertungen



Wenn du aufgrund der heißen, sommerlichen Temperaturen keine große Lust hast, den Ofen in der Küche zu aktivieren, dann bereite doch einfach ein erfrischendes Erdbeer-Topfen-Tiramisu zu.

## Zubereitung

- 1 Die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Topfen und Zucker cremig rühren. Schlagobers steifschlagen.
- 2 100 g Milch nur leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Dann die Flüssigkeit unter die Topfenmasse mischen. Den Schlag unterheben und die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren.
- 3 Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen. Danach einen Teil der Fülle darüberstreichen. Den Vorgang wiederholen bis die ganze Fülle aufgebraucht ist.
- 4 Jetzt für einige Stunden kalt stellen, dann einfach aus der Form stürzen und genießen!



Dieses Tiramisu kann man natürlich auch in Gläser füllen und dann direkt aus dem Glas genießen.



## Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM)  
ODER 12 GLÄSER

### FÜRS TIRAMISU

- 500 g Topfen
- 250 g Schlagobers
- 100 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 300 g Erdbeeren
- 1 Pkg. Biskotten
- 200 g Milch