ERDBEER-TOPFEN-TIRAMISU

5 bei 176 Bewertungen

25 min

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 Erdbeeren klein würfelig schneiden.

2. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und gemeinsam mit einem Schuss Rum (alternativ Milch) bei niedriger Hitze auflösen.

3. Das Schlagobers steif schlagen. Zucker, Topfen und Holundersirup hinzufügen und alles gut verrühren. Anschließend die Gelatine nach und nach einrühren und die Erdbeeren vorsichtig unterheben.

4. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Biskotten kurz in Milch tunken und abwechselnd mit der Creme in die Form schichten, bis die gesamte Fülle aufgebraucht ist.

5. Für einige Stunden kalt stellen, danach vorsichtig aus der Form stürzen und mit Tupfen und frischen Erdbeeren verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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

CREME

500 g	Topfen
250 g	Schlagobers
100 g	Zucker
6 Blatt	Gelatine
300 g	Erdbeeren
	etwas Holundersirup
	Rum nach Belieben

1 Pkg.	Biskotten
200 g	Milch