

ERDBEER-TOPFEN-TIRAMISU

★★★★★ 4.9 bei 101 Bewertungen



Wenn du auf Grund der heißen, sommerlichen Temperaturen keine große Lust hast den Ofen in der Küche zu aktivieren, dann bereite doch einfach einerfrischendes Erdbeer – Topfen – Tiramisu zu

Zubereitung

- 1 Die Gelatine für 5 Minuten in Wasser einweichen. Topfen und Zucker schaumig rühren. Schlag steif schlagen.
- 2 100 g Milch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Flüssigkeit dann unter die Topfenmasse mischen.
- 3 Den Schlag und die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren.
- 4 Eine Kastenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) mit Klarsichtfolie auslegen und eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen. Danach einen Teil der Fülle darüberstreichen. Den Vorgang wiederholen bis die ganze Fülle aufgebraucht ist.
- 5 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 LANG)

CREME

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