

ERDBEER-TOPFEN-TIRAMISU

★★★★★ 4.9 bei 135 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