

## Erdbeertiramisu ...schnell und super köstlich!

Form (ca. 20 x 20 cm) oder etwa 6 Gläser



### Zutaten:

300 g Erdbeeren  
0,5 Stk Zitrone  
25 g Staubzucker  
1 Stk Vanilleschote  
200 g Mascarpone  
100 g Schlagobers  
2 Blatt Gelatine  
Biskotten  
Erdbeeren zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Erdbeeren mit Zitronensaft, Staubzucker und Mark einer Vanilleschote pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen. Danach in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze verflüssigen und zum Erdbeerpuree mischen.

Das Püree mit Mascarpone und geschlagenem Schlagobers vermengen. Entweder in eine Auflaufform oder in Gläser füllen. Dabei zuerst die Biskotten und dann die Creme einfüllen. 2 bis 3 Schichten machen.

Zum Garnieren kann man geschnittene Erdbeeren darüber legen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Vorbereitungszeit: 15 min  
Kühlzeit: über Nacht