

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten

Dessert für 8 Personen

500 g	Erdbeeren
2 EL	Puderzucker
1	Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft
180 g	Dessert Extrafin (Sauermilch)
150 g	¾-fetterm-Quark
4 EL	Puderzucker
3 dl	Vollrahm
3 dl	Apfelsaft
1 EL	Erdbeersirup
200 g	Löffelbiskuits
25 g	Kokosraspel
einige	Tropfen grüne Lebensmittelfarbe



Zubereitung

4 Erdbeeren für die Verzierung beiseitelegen, Rest in Würfeli schneiden. Puderzucker und 1½ EL Zitronensaft daruntermischen. Dessert Extrafin, Zitronenschale und alle Zutaten bis und mit Puderzucker verrühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Apfelsaft, Sirup und restlichen Zitronensaft verrühren.

Einfüllen: Die Hälfte der Löffelbiskuits auf dem Boden einer rechteckigen Form von ca. 3 Litern auslegen. Die Hälfte der Apfelsaftmischung darüberträufeln, mit der Hälfte der Erdbeeren bedecken, die Hälfte der Rahm-Quark-Masse darauf verteilen. Restliche Biskuits in den Saft tauchen, darauflegen, mit restlichen Erdbeeren und Masse bedecken, glatt streichen. Zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen. Lebensmittelfarbe zu den Kokosraspeln geben, mit den Fingern gut verreiben, darüberstreuen. Beiseitegelegte Erdbeeren in Scheiben schneiden, Tiramisu damit verzieren.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Kühl stellen: mind. 2 Std.

Energiewert/Person

ca. 1574 kJ/376 kcal

Mein Einkauf

- 500 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 180 g Dessert Extrafin (Sauermilch)
- 150 g ¾-fetterm-Quark
- 3 dl Vollrahm
- 3 dl Apfelsaft
- 1 EL Erdbeersirup
- 200 g Löffelbiskuits
- 25 g Kokosraspel
- einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

Im Vorrat

- Puderzucker

Weitere gluschtige Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 1/12.04.2011