

# Erdbeer-Tiramisu

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

375kcal • 3g Fett • 7% • 60g

Kohlenhydrate

## Zutaten

*500g Erdbeeren*

*500g Cremquark (0,2% F.)*

*50g Zucker*

*2 Pck. Vanillezucker*

*Saft und abger. Schale von 1*

*unbehandelten Zitrone*

*1 EL Speisebinder ohne Kochen*

*150g Löffelbiskuits*

*200ml Espresso*

*4 EL Amaretto*

*2 EL Espressopulver*

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und abgeriebener Schale sowie mit dem Speisebinder verrühren.
2. Eine eckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Mit 100ml Espresso und 2 EL Likör beträufeln. Die Hälfte der Erdbeeren und den Quark darauf verteilen.
3. Die restlichen Löffelbiskuits auf die Quarkmasse geben, mit Espresso und Likör beträufeln, die restlichen Erdbeeren sowie den restlichen Quark darauf verteilen.
4. Das Tiramisu mit Espressopulver bestreuen und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.