

# Sommerliches Erdbeer-Tiramisu mit Eierlikör

## Zutaten

Erdbeer-Tiramisu mit VERPOORTEN ORIGINAL

250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
70 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
250 ml Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
200 g Löffelbiskuit  
60 ml kalter Espresso  
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
750 g frische Erdbeeren



## Zubereitung

1. Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel glattrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.
2. Mit der Hälfte der Löffelbiskuits den Boden einer Auflaufform auslegen. Biskuits mit der Hälfte des Espressos beträufeln und anschließend mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen.
3. 1/3 der Mascarpone-Creme darauf verteilen. Erdbeeren halbieren, 300 g Erdbeeren auf die Creme geben und mit einem weiteren 1/3 der Mascarpone-Creme bedecken.
4. Restliche Löffelbiskuit in die Form schichten, mit restlichem Espresso und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen.
5. Das letzte Drittel Mascarpone-Creme in die Form geben und mit Eierlikör beträufeln. Als letzte Schicht die restlichen Erdbeeren in die Form geben.

[Link zum Rezept: Sommerliches Erdbeer-Tiramisu mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de