

## Erdbeer-Tiramisu



(1 Torte mit 24 cm Durchmesser)

400 g Löffelbiskuit  
500 g Erdbeeren  
250 g Mascarpone  
250 g griechisches Joghurt (10% Fett)  
250 g Sahne  
2 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Zitrone (1/2 für die Erdbeeren, 1/2 für die Creme)

Die Erdbeeren waschen und die Blätter wegschneiden. 400 g mit dem Saft 1/2 Zitrone fein pürieren. Die die restlichen halbieren und für später aufheben.

Für die Creme, die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanillezucker und dem Saft 1/2 Zitrone gut verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

*Kosa*

Eine Springform am Boden mit Löffelbiskuit auslegen und am Rand rundherum aufstellen. Einen Teil der Erdbeersauce auf dem Löffelbiskuit verteilen (ungefähr ein Drittel). Dann kommt die Creme drüber und wieder Löffelbiskuit..... So werden drei Schichten gemacht. Mit Creme aufhören und die halbierten Erdbeeren obendrauf legen. Das Tiramisu für mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Mit ein paar frischen Kräutern garnieren und genießen.

Kosa.