

## Erdbeer-Tiramisu

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 - 5 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

250 g	Mascarpone 80% i. Tr.	250 g	Magerquark
100 g	Honig	10 g	Zitronenschale
1 g	Naturvanille (gemahlen)	120 g	Äpfel, süß
150 g	Sahne, mind. 32%	375 g	Löffelbisquit
500 g	Erdbeeren	150 g	Apfelsaft, naturtrüb
20 g	Pistazien, grün		

### Zubereitung:

Mascarpone, Magerquark und Honig glatt rühren. Nun die Zitronenschale und die Naturvanille zugeben, die geraspelten Äpfel unterziehen und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Erdbeeren mit grün waschen, putzen und in mitteldicke Scheiben schneiden. Eine Form mit Löffelbisquit auslegen, leicht mit Apfelsaft beträufeln, 1/3 der Crème aufstreichen und 1/3 der Erdbeerscheiben aufsetzen. Nun eine weitere Schicht Löffelbisquit auflegen, dieses Mal stärker mit Apfelsaft beträufeln, 1/3 der Crème aufstreichen und wieder 1/3 Erdbeerscheiben aufsetzen. Zum Schluss eine letzte Schicht Löffelbisquit, mit Apfelsaft beträufeln und das letzte Drittel Crème aufstreichen. Mit den übrigen Erdbeerscheiben und gehackten Pistazien garnieren.