

---

# Erdbeer-Tiramisu-Schnitten

## Für den Biskuitteig:

4 Eier getrennt

125 g Zucker

125 g Weizenmehl

1 Msp Backpulver

## Für die Füllung:

Ca. 500 g Erdbeeren in  
Stücken

400 g Sahne steifgeschla-  
gen

250 g Mascarpone

200 g Schmand

250 g Magerquark

150 g Zucker

100 ml Eierlikör

18 g espressopulver

45 g Sofortgelatine

200 g Löffelbiskuit

1 Tasse Kaffee

Für die Biskuitmasse das Eiweiß steifschlagen. Zucker hinzufügen und weiter schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb zugeben und unterrühren. Weizenmehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Dazu einen Backrahmen verwenden.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Die Biskuitplatte vom Blech nehmen und abgedeckt auskühlen lassen.

Sahne steifschlagen und ca. 3 EL davon in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Mascarpone, Quark, Schmand und Eierlikör verrühren. Zucker, Gelatine und espressopulver einrühren. Die restliche Sahne unterheben.

Die Biskuitplatte auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Backrahmen umstellen. Die Hälfte der Creme darauf geben und glattstreichen. Erdbeerstücke darauf verteilen. Mit den Löffelbiskuits belegen und diese mit etwas Kaffee beträufeln.

---

**Zum Fertigstellen:**

Etwas Kakao, frische Erdbeeren

Mit der restlichen Creme abdecken und glattstreichen. Im Kühlschrank etwa zwei Stunden kühlen. Im Anschluss mit Kakao besieben.

Mit der Sahne Tuffs aufspritzen und mit den restlichen Beeren verzieren.

**Backtemperatur:** 180°C Umluft

**Backzeit:** 15 Minuten

