



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### ***Erdbeer Tiramisu – so einfach und soooooo guad***

1 große Auflaufform (z. B. 2, 5 Liter)

#### **Des braucht's für den Teig:**

- ☺ 500 g Amarettinis
- ☺ 150 ml. Espresso
- ☺ 140 ml. Orangensaft
- ☺ Saft einer Zitrone
- ☺ 1.000 g Mascarpone  
(ja, ein Kilo 😊 )
- ☺ 400 ml. Sahne
- ☺ 300 g Sahnequark
- ☺ 150 g Zucker
- ☺ 1 kg Erdbeeren
- ☺ Schokopulver (ich mag kein dunkles, das ist oft etwas bitter)





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Sahne steif schlagen
- ☺ Die restlichen Zutaten zügig verrühren und die Sahne unterheben
- ☺ Geputzte Erdbeeren halbieren, größere in Scheiben schneiden, ein paar als Deko zur Seite
- ☺ Kaffee mit O-Saft vermischen
- ☺ Die Hälfte der Amarettinis eintauchen und in die Auflaufform als Boden nebeneinandersetzen
- ☺ 1/3 der Creme auf den Keksen verteilen
- ☺ Mit den Erdbeeren belegen
- ☺ Die andere Hälfte der Amarettinis in Kaffee/OS tauchen und auf die Erdbeeren schichten
- ☺ Restliche Creme darüberstreichen
- ☺ Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen

**Vor dem Servieren Schokopulver darauf sieben und mit den restlichen Erdbeeren verzieren. 😊**