

## Erdbeer-Tiramisu

Für 8 Portionen

1 Vanilleschote, Mark  
750 g Sahnequark  
500 g Mascarpone  
2 Pk. Vanillezucker  
1 kg Erdbeeren  
100 g Puderzucker  
250 g Löffelbiskuits  
1 El Kakaopulver

1. Vanillemark mit Quark, Mascarpone und Vanillezucker glatt rühren. Kalt stellen. Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und grob würfeln.
2. 400 g Erdbeeren mit Puderzucker fein pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Erdbeeren vermischen. Den Boden einer viereckigen Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Erdbeerragouts bedecken. Die Hälfte der Mascarpone-Quarkmasse mit einem Spritzbeutel ohne Tülle gleichmäßig darauf spritzen und mit einer angefeuchteten Palette glatt streichen.
3. Erneut mit Löffelbiskuits belegen und mit dem restlichen Erdbeerragout bedecken. Die restliche Mascarpone-Quarkmasse aufspritzen und glatt streichen. Das Dessert im Kühlschrank einige Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.