



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



Tiramisu in Rot (mit Erdbeerlimes)

für 6 Personen,
(rechteckige Form von 2 Liter)

Quark-Mascarpone-Masse:

250g Halbfett- oder Magerquark,
250g Mascarpone, ½ Vanillestengel, längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt, 2 Esslöffel Zucker,
1,8 dl Rahm steif geschlagen,
250g Erdbeeren püriert

Zubereiten:

Alle Zutaten bis und mit Zucker so lange rühren bis die Masse glatt und luftig ist. Die Erdbeeren darunter ziehen. Schlagrahm ebenfalls vorsichtig darunter ziehen.

Erdbeersauce:

250 Erdbeeren, 1dl Orangensaft, 1dl [VOM FASS Erdbeerlimes](#), 150g Löffelbiskuits, wenig Kakao zum Bestäuben.



Zubereiten:

Einige Erdbeeren für die Garnitur beiseite legen. Restliche halbieren, mit Orangensaft pürieren. VOM FASS Erdbeerlimes darunter ziehen.

Einfüllen:

Die Hälfte der Löffelbiskuits auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen. Die Hälfte der Erdbeersauce darüber träufeln, dann die Hälfte der Quarkmasse darauf geben, glatt streichen. Restliche Biscuits darauf legen, mit der Erdbeersauce beträufeln, dann mit der Quarkmasse bedecken, glatt streichen.
Zugedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

