Frucht-Tiramisu

Im Gegensatz zum klassischen Tiramisu ist dieses durch die Früchte frischer und mangels Kaffee und Alkohol auch gut für Kinder geeignet. Achtung: Partygröße! Die Menge reicht locker für eine große Auflaufform!

- 1 kg Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, o.ä.)
- 500 g Mascarpone
- 500 g
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 bis 300 g Löffelbiskuit
- Orangensaft

300 bis 400 g der Früchte pürieren und mit etwas Zucker abschmecken, wenn es sonst zu sauer ist. Wer möchte, kann die Fruchtsoße mit ein wenig Amaretto oder ähnlichem verfeinern.

Die restlichen Früchte klein schneiden, sofern nötig. Scheiben genügen meist, solange man am Ende mundgerechte Portionen mit dem Löffel aufnehmen kann. Weiche Früchte, wie Himbeeren, können auch am Stück verarbeitet werden, da sie beim Umrühren von selbst zerfallen.

Etwa 100 g der Früchte beiseite stellen. Sie werden am Ende als Deko auf dem Tiramisu verteilt.

Mascarpone, Quark, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, dann die geschnittenen Früchte unterheben.

Eine Schicht Löffelbiskuit auf den Boden der Auflaufform verteilen und mit Orangensaft beträufeln. Keine Sorge, wenn sich dabei am Boden eine kleine Pfütze bildet. Das saugt der Löffelbiskuit locker auf.

Auf dem Biskuit etwa die Hälfte der Fruchtsoße verteilen, dann etwa die Hälfte der Quark-Mascarpone-Creme darauf streichen.

Darauf achten, dass die Creme bis zum Rand der Form geht und so die Biskuit-Schichten voneinander trennt.

Den Vorgang wiederholen (also Biskuit, Orangensaft, Soße, Creme) und zum Schluss das Tiramisu mit den verbliebenen Früchten garnieren. Nach etwa einer Stunde im Kühlschrank ist der Biskuit weich und das Tiramisu kann verzehrt werden.