

# Erdbeer-Tiramisu

## Zutaten:

100 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
150 g	Schmand
100 g	Zucker
150 g	Amarettinis
	Amaretto
500 g	Erdbeeren



## Zubereitung:

- Mascarpone, Magerquark, Schmand und Zucker glattrühren.
- Etwa einen Drittel der Creme in Gläser verteilen.
- Darauf die Amarettinis schichten und diese mit ein wenig Amaretto beträufeln.
- Auf die Amarettinis weiteres Drittel der Creme verteilen.
- Die Erdbeeren waschen, putzen, in Viertel schneiden und auf die obere Cremeschicht ansehnlich platzieren.
- Die restliche Creme in die Mitte spritzen und die fertig gefüllten Gläser für ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit ein bis zwei Amarettinis, sowie Minze-Blatt oder gehackten Pistazien garnieren.

