



Dickmann's Erdbeer-Tiramisu

Wie vom Sommer umarmt, so schmeckt unser himmlisches Dickmann's Tiramisu. Fruchtig, cremig und mit einem Hauch von Schoko, da möchte man glatt in die Auflaufform kriechen. Mamma mia!

Zeitaufwand: 2 Std. 40 Min

Zubereitungszeit: **40 Min.**

Kühlzeit: **2 Std.**

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 180 g Puderzucker
- 500 g Mascarpone
- 150 g Joghurt (3,5% Fett)
- 9 Super Dickmann's
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Löffelbiskuits
- 1-2 EL Kakaopulver

Schwierigkeit

■ ■ ■ Mittel



Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und entkelchen. Die Hälfte der Erdbeeren mit 100 g Puderzucker zu einem feinen Püree mixen. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. Den restlichen Puderzucker mit Mascarpone und Joghurt zu einer Creme verrühren. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Sahne steif schlagen und die Schaummasse vorsichtig unterheben. Den Boden einer Auflaufform (34 x 23 x 6 cm) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Erdbeerpürees beträufeln. Die Hälfte der Dickmann's Creme darauf verstreichen und mit den Erdbeerscheiben belegen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits, Erdbeerpüree und Dickmann's Creme hinzufügen.
3. Das Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben und mit den übrigen Erdbeeren garnieren. Vor dem Servieren 2 Std. abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.