



Erdbeerbiskuit

Zutaten für 4 Portionen: 500 g Erdbeeren, ca. 400 ml Orangensaft, 400 g Löffelbiskuit, 250 g Mascarpone, 250 g Speisequark, 5 Esslöffel Zucker, 1-2 Tüten Vanillezucker, Schokostreusel, Minzblätter

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 flache Schüssel, 1 Auflaufform, 1 Rührschüssel

Den Orangensaft in die flache Schüssel gießen und die Löffelbiskuit kurz in den Saft legen. Dann den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der getränkten Löffelbiskuit auslegen.

Die Erdbeeren waschen und den grünen Stiel entfernen. Anschließend die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Beeren auf den Löffelbiskuit verteilen.

Vermische in einer Rührschüssel, den Mascarpone mit dem Quark, dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer sehr glatten Creme und streiche die Hälfte der Creme gleichmäßig auf die Erdbeeren.

Nun kommt die andere Hälfte der Löffelbiskuits auf die Creme und darauf wieder Erdbeeren. Den Abschluss bildet die restliche Creme.

Der Erdbeerbiskuit muss nun für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Vor dem servieren, noch mit Schokostreusel und vielleicht etwas frischer Minze oder Basilikum dekorieren

Tip: Dieses Rezept lässt sich auch mit vielen anderen Früchten zubereiten, z.B. Himbeeren.

