

... > Zubereitungsarten > Frucht




# Erdbeer-Tiramisu



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

 **4.62** (534 Bewertungen)

 **356** Kommentare

 30 Min.  normal  26.04.2001

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

6



Portionen

1 kg Erdbeeren

160 g Puderzucker

200 g Vollmilchjoghurt

1 Zitrone(n), Saft davon

500 g Mascarpone

200 g Schlagsahne

6 EL Orangenlikör

400 g Löffelbiskuits oder Amarettis

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Die Erdbeeren waschen (sofern nötig) und trockentupfen. Etwa die Hälfte der Erdbeeren in Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone, 60 g Puderzucker und 4 EL Orangenlikör in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Mascarpone, Joghurt, den restlichen Puderzucker mit dem übrigen Orangenlikör mit einem Rührgerät schaumig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Mischung heben.

Nun ein Drittel der Amaretti (oder Löffelbiskuits) in einer Glasschale zerbröseln und jetzt abwechselnd das Erdbeerpüree, die Mascarponecreme und die Erdbeerscheiben solange in Schichten übereinander geben, bis alles aufgebraucht ist. Das Tiramisu mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem Rest der Erdbeerscheiben garnieren.

Tipp: Je nach Jahreszeit lässt sich das Tiramisu auch mit frischen Himbeeren oder Brombeeren zubereiten. Im Winter können auch tiefgekühlte Früchte verwendet werden.

## Rezept von

Bashiba

## Weitere Rezepte von Bashiba

[Mehr >](#)

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

08.07.2021 22:56

Wolke4

Hallo,

das Tiramisu mit Erdbeeren hat uns nicht so ganz überzeugt, es war zwar gut, aber dann essen wir lieber Erdbeeren mit Joghurt, ist weniger Arbeit und schmeckt uns besser.

Lieben Gruß  
W o l k e

**Antworten**

---

13.08.2020 12:32

Just\_Katharina

Ich lass die Löffelbiskuits ganz und betröpfel sie mit Milch

**Antworten**

---

09.08.2020 07:31

Katlund

Es war mega lecker. Wir haben uns zu fünft die Bäuche damit gefüllt.  
In meine Form passten zwar nur 300 g Löffelbiskuits, aber das ist ja egal.  
Und ich habe - in Anlehnung an Spaghettieis - noch ca. 50 g geriebene weiße  
Schokolade darüber gegeben.  
5 Sterne von mir - natürlich!

**Antworten**

---

21.06.2020 11:13

Milflix

Ich habe das Tiramisu einen Tag vorher gemacht, hab die Biskotten nicht  
zerbröseln, sondern wie ein normales Tiramisu geschichtet. Obwohl die pürierten  
Erdbeeren sehr flüssig waren, ist alles so angezogen, dass man es normal  
aufschneiden konnte. Geschmacklich sehr lecker, aber meiner Meinung nach  
fehlt irgendwie das gewisse Etwas, vielleicht eine Schicht Kokosflocken. Auch  
wurde ich beim nächsten Mal mehr Erdbeerstücke nehmen. Verhältnis von süß  
und sauer hat genau gepasst.

**Antworten**

---

14.06.2020 10:57

küchenbetti

Ich kann mich den Lobeshymnen nur anschließen. Wir waren zu acht und es ist  
eine Menge übriggeblieben, obwohl wir fleißig zugeschlagen haben, weil es  
soooo lecker war. Und das, obwohl ich nicht alle Löffelbiskuits unterbringen  
konnte, sondern nur etwa 250 g, sonst wäre das Riesengefäß übergelaufen. Beim  
nächsten Mal werde ich die Biskuits nicht zerbröseln, sondern wie beim normalen  
Tiramisù im Ganzen verwenden. Wenn man es gut durchziehen lässt, geht das  
garantiert auch und tut der Konsistenz sicher nur gut.

**Antworten**

---

---

13.05.2003 10:42

### waldbeere

Tolles Rezept - ich hab's am Sonntag für die Geburtstagsparty meiner Schwester zubereitet und viele Lorbeeren damit geerntet - die ich natürlich an dich weitergeben möchte!

Danke, W.B.

**Antworten**

---

17.04.2003 18:47

### cookme

Super Rezept! Wahrscheinlich sollte es "Für 6 hungrige Personen" und nicht "Für 6 Portionen" heissen. Aber sonst: Einfach lecker!

**Antworten**

---

12.01.2003 21:38

### jela2

Also, um es gleich vorneweg zu sagen: Das Rezept ist superlecker, ich kann es nur weiterempfehlen! Die Mengenangabe allerdings würde ich mit Vorsicht genießen. Ich würde sagen, die Menge reicht bequem für 10-12 Personen.

Wir waren 11, und ich habe deswegen die doppelte Menge machen wollen. Weil ich schnell sah, dass das nicht einmal in meine größte Schüssel passt, habe ich eine ganze Packung Löffelbiscuits weggelassen und etwas weniger Erdbeeren genommen. Und trotzdem ist die Hälfte übrig geblieben! Dabei haben wir uns wirklich Mühe gegeben, aber schließlich war das auch der Nach Tisch und es gab vorher schon etwas.

Ansonsten fehlt noch die Angabe, was man mit den restlichen 2/3 Löffelbiscuitkrümeln machen soll, aber dieses Problem ließ sich ja lösen ... ;-)

**Antworten**

---

03.01.2003 23:32

jela2

Ich habe auf einer Silvesterparty Tiramisu mit Himbeeren gegessen und war begeistert. Ich bin glücklich, dass ich das Rezept hier gleich gefunden habe, denn jetzt kann ich es nächste Woche an meinem Geburtstag ausprobieren. Einfach lecker!

Jela

**Antworten**

---

22.07.2002 11:16

Matzili

Super-Spitzenklasse! Habe dies Rezept für eine Dinner-Party mit 12 Leuten gemacht, und alle waren echt begeistert. Es wären allerdings auch 15 Leute prima davon satt geworden... :-)

Habe den Link schon weiterverteilt, denn die anderen Gäste kannten Tiramisu mit Erdbeeren noch gar nicht wollten direkt das Rezept.

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz



[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[biskuitteig rezepte](#), [cabanossisuppe rezepte](#), [daal rezepte](#), [fischfrikadelle rezepte](#),  
[kartoffelgerichte rezepte](#), [kolatchki rezepte](#), [krudtenbraten rezepte](#), [machtinteressen](#)  
[rezepte](#), [tortillaauflauf rezepte](#), [weincreme rezepte](#)