

Erdbeer – Tiramisu

Zarter Biskuit mit aromatischen Erdbeeren und Creme!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 12 – 14 Stück

1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Biskuitroulade](#)“
oder etwa 300g glutenfreie Löffelbiskuits (z.B. Biskuits von 3 Pauly)

Für die Creme:

600g Doppelrahmfrischkäse (laktosefrei)
600ml Sahne (laktosefrei), steif geschlagen
4 EL Puderzucker
500g Erdbeeren
100ml Orangensaft

Zur Dekoration:

Kakaopulver zum Bestreuen
einige Erdbeeren
glutenfreie Biskuits

1. Biskuit nach Rezept zubereiten. Nach dem Backen auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen.
2. Die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mit Orangensaft vermengen.
3. Für die Creme alle Zutaten verrühren.
4. In eine große Form die Hälfte des Biskuitbodens legen. (Werden glutenfreie Löffelbiskuits verwendet, dann eine dünne

Schicht Creme in die Form streichen, die Biskuits darauf verteilen und nach Rezept verfahren.) Die Hälfte der Erdbeeren mit Saft gleichmäßig darauf verteilen. Dann die Hälfte der Creme darauf verteilen. Anschließend den zweiten Biskuitboden darauf, wieder Erdbeeren und Creme zum Abschluss. Über Nacht durchziehen lassen.

5. Mit Kakaopulver bestreuen.