

# Erdbeer-Tiramisu-Torte

ca. 58 Löffelbiskuits  
100 g Butter  
750 g Mascarpone  
150 g Zucker  
425 g Schlagsahne  
1 P. Sahnefestiger  
750 g frische Erdbeeren + 250 g Erdbeeren zum Verzieren  
ca. 100 ml kalter Kaffee  
1 P. Vanillinzucker  
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Von 28 Löffelbiskuits ca. ein Drittel abschneiden und die langen Stücke beiseitelegen. Die abgeschnittenen kurzen Stücke und 5 Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einem Stieltopf fein zerbröseln.
2. Butter in einem Topf schmelzen, die zerbröselten Löffelbiskuits zugeben und alles gut mischen. Springform mit Öl ausstreichen. Die Butter-Brösel-Masse gleichmäßig darin als Boden andrücken. Bröselboden ca. 15 Min. kalt stellen.
3. Mascarpone mit Zucker verrühren. 300 g Sahne steif schlagen, zum Schluss Sahnefestiger zugeben und unterrühren. Sahne unter die Mascarpone-Masse heben. Erdbeeren klein schneiden.
4. 3 EL Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Drittel der restl. Creme auf dem Kuchenboden verteilen. Erdbeeren auf der Creme verteilen. Drittel der Creme auf den Erdbeeren glatt streichen. 14 Löffelbiskuits dicht nebeneinander darauf verteilen, dabei evtl. Löffelbiskuits zerteilen.
5. Kaffee gleichmäßig auf die Biskuitschicht träufeln, dann die übrige Mascarponecreme vorsichtig darauf streichen. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel Tuffs auf die Torte spritzen. Anschließend die Torte mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Danach Tortenrand entfernen.
6. 125 g Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Torte damit rundherum einsteichen. Von den ganzen übrigen Löffelbiskuits ein Drittel abschneiden. Mit den übrigen langen Löffelbiskuits dicht an dicht mit den Schnittflächen nach unten nebeneinander um die Torte stellen, dabei etwas andrücken. Torte mit Rest Erdbeeren verzieren, mit Kakao bestäuben.

## Obstbau Dellbrügge

*....frisch schmeckt's einfach besser*



### Infos und Rezepte

#### Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 8.30 – 18.00 Uhr  
Samstag 8.30 – 13.00 Uhr

#### In der Spargel- u. Erdbeersaison:

Montag – Freitag 8.30 – 18.30 Uhr  
Samstag u. Sonntag 8.30 – 18.00 Uhr

## Deutsche Erdbeeren – unschlagbar gut

Die Erdbeere ist nach dem Apfel die beliebteste Obstart der Deutschen. Von Mai bis in den Juli hinein bekommen Sie die aromatischen Früchte überall in Deutschland frisch vom Erzeuger.

Unsere schöne, großfruchtige Erdbeere ist übrigens vor über 200 Jahren aus der zufälligen Kreuzung von zwei amerikanischen Wildarten hervorgegangen. Bis heute sind mehr als 1.000 verschiedene Sorten gezüchtet worden. Doch nur wenige entsprechen in Aroma, Farbe, Größe und Fruchtfestigkeit den Qualitätsansprüchen der Verbraucher. Deutsche Erdbeeren sind besonders gesund – immerhin sind die Pflanzenschutzgesetze hier die strengsten in der ganzen Welt! So können Sie die Früchte unbedenklich genießen.

## Gesundheit genießen

Bereits die Römer waren Erdbeer-Genießer – als Delikatesse war sie jedoch nur den Adligen vorbehalten. Und schon damals wurde nicht nur das ausgesprochen leckere Aroma, sondern auch der Gesundheitswert der roten Früchte geschätzt: Sie wirken wundheilend, entzündungshemmend, blutreinigend, stoffwechsellanregend, harntreibend, konzentrationsfördernd und kräftigend. In der Volksmedizin gelten Erdbeeren wegen ihrer idealen Kombination von Eisen, Vitamin C und Folsäure als wirksames Mittel gegen Blutarmut. Der Vitamin C-Gehalt der roten Superfrüchte übertrifft sogar den von Orangen und die enthaltenen Gerbstoffe neutralisieren giftige Schwermetalle in unserem Darm. Besonders wertvoll sind die in Erdbeeren reichlich enthaltenen Polyphenole. Sie binden freie Radikale und spielen damit eine wichtige Rolle bei der Krebsvorsorge. Mit einem Wort: **Wer Erdbeeren genießt, genießt Gesundheit pur!**



## Lecker genießen

Erdbeeren müssen vorsichtig transportiert werden. Sie sind druckempfindlich. Deshalb sollten Sie die Früchte im Kühlschrank lagern und innerhalb von zwei Tagen verbrauchen. Lieber öfter kleinere Portionen kaufen. Die Früchte eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das volle Aroma entfalten kann. Waschen Sie Erdbeeren vorsichtig in kaltem Wasser und erst danach entfernen Sie die Fruchstiele, sonst wird das Aroma verwässert. Genießen Sie die Vitalbomben pur, gezuckert oder als Bestandteil eines unserer leckeren Rezepte.

## Schmandcreme mit Erdbeeren und Eierlikör (4 Portionen)

500 g Erdbeeren

500 g Schmand

160 ml Eierlikör

30 g Zucker

2 P. Vanillinzucker

300 ml kalte Schlagsahne

Schokoraspel oder gehackte Pistazien zum dekorieren

- Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Erdbeeren würfeln und nach Bedarf zuckern.
- Für die Schmandcreme den Schmand mit Eierlikör, Zucker und Vanillinzucker verrühren.
- Die Sahne mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen und bis auf drei Esslöffel vorsichtig unter den Schmand heben.
- Erdbeeren und Eierlikörcreme abwechselnd in Dessertgläser oder Schüsseln schichten. Die Sahne in den Spritzbeutel geben, die Desserts damit verzieren und mit Schokoladenraspeln oder gehackten Pistazien bestreut servieren.