

## Hopp Schwiiz Tiramisu (für 5-6 Personen)

Man braucht: eine rechteckige Schüssel, ca. 18 x 26 cm, Höhe: ca. 5 cm

### Zutaten:

350 g frische Erdbeeren, Himbeeren, Beerenmischung usw.

200 g Löffelbiscuits

Ca. 3-4 dl Flüssigkeit: 2 dl Himbeer- oder Erdbeerlikör oder Himbeergeist,

1-2 dl Wasser

(Für Kinder: halb Himbeersirup, halb Wasser!)

400 g Mascarpone

150 g Naturquark

0,75 dl Milch

1 Biozitron

3 EL Zucker

1 Beutel Vanillezucker

Zum Dekorieren: Schlagrahm

### Zubereitung:

Erdbeeren rüsten: waschen, grüne „Krönchen“ abschneiden und die Erdbeeren längs in dünne Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

Den Boden einer rechteckigen Schüssel mit den Löffelbiscuits auslegen.

Wasser und Flüssigkeit mischen und vorsichtig über die Löffelbiscuits träufeln. Beiseite stellen. Die Bio-Zitron unter heissem Wasser gut abspülen und abtrocknen. Die Schale mit einer feinen Raffel abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Mascarpone, Naturquark, Milch, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer luftigen Crème schlagen. Den Zitronensaft und die geraffelte Schale unter die Crème rühren.

Die Hälfte der Crème über die Löffelbiscuits verteilen und glatt streichen. Die restlichen Löffelbiscuits darüber legen und wieder vorsichtig Sirup darüber träufeln. Dann die restliche Crème darüber verteilen und ganz am Schluss die Früchte –wie Dachziegel- obendrauf legen. Rahm schlagen. Mit dem Rahm ein „Schweizer Kreuz“ auf das Tiramisu zeichnen, so dass sie der Schweizer Fahne gleicht! En Guete und Hopp Schwiiz!

