

# Erdbeerbiskuit Dessert

🕒 30 min 🧑 8-12 Personen

## Zutaten

### Für die Creme

- 250 g Sahne
- 2 Pck Vanillezucker
- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 2 EL Puderzucker
- 4 EL Apfelsaft
- 300-400 g ganz klein geschnittene Erdbeeren

### • Außerdem:

- 40 St. Löffelbiskuits
- 250 ml Kaffee
- 100 ml Milch
- Kokosraspeln
- 6 St. Erdbeeren zur Deko

## Zubereitung

1. Kaffee kochen und erkalten lassen.
2. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Währenddessen Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und Apfelsaft in eine Schüssel geben und gut vermengen. Sahne und Erdbeerwürfel leicht unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
3. In eine kleine Schüssel Kaffee mit etwas Milch (je nach Geschmack mehr oder weniger Milch verwenden) füllen und auf einen Teller Kokosraspeln anrichten.
4. Die Löffelbiskuits kurz von beiden Seiten in die Flüssigkeit tauchen, etwa 2-4 Sekunden pro Seite. Danach direkt in den Kokosraspeln wälzen. Die Biskuits anschließend auf einer länglichen Platte quer nebeneinanderlegen, sodass sie eine Reihe bilden.
5. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Auf jeden Löffelbiskuit 4 kleine Tupfen Creme spritzen. Die Tupfen sollten etwa walnussgroß oder etwas kleiner sein. Wer will nochmal Erdbeeren oder andere Beeren drüber geben. Dann die ganze Prozedur von vorne und anschließend mit Erdbeeren, Kokosraspeln und eventuelle Minze dekorieren.



*guten Appetit!*

