

Erdbeer-Tiramisu

(für 4-6 Personen)

Zutaten: Mascarponecrème:
2 Eigelb, 3 EL Zucker
250 g Mascarpone
2 Eiweisse, steif schlagen

Erdbeerpüree:
500 g Erdbeeren, gerüstet
2 EL Zucker, 1 TL Vanillezucker
1 EL Kirsch oder Grappa

100 g Löffelbiscuits, 2-3 EL Kakaopulver
einige Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Crème das Eigelb und den Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Den Mascarpone darunter rühren und den Eischnee sorgfältig darunter ziehen.

Die Erdbeeren (300g) in Stücke schneiden. Den Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Erdbeeren streuen und vermischen. 5 Minuten ziehen lassen, pürieren und nach Belieben mit Kirsch oder Grappa verfeinern. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden und daruntermischen.

Die Hälfte der Löffelbiscuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darübergeben. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Das Dessert kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit den Erdbeeren garnieren.