

Erdbeer-Tiramisu

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Menu: [21.8.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 500 g frische Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 150 ml Orangensaft oder Erdbeersaft wenig Schnaps bsb Cointreau oder Grand Manier
- 2 EL Zitronensaft
- Frische Minzblätter zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, entstielen und die Hälfte der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die andere Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit Zitronensaft vermischen. Zur Seite stellen.

2. Creme zubereiten.

In einer Schüssel die Mascarpone mit dem Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben.

3. Löffelbiskuits vorbereiten:

Den Orangensaft oder Erdbeersaft Cointreau oder Grand Manier in eine flache Schale gießen. Die Löffelbiskuits kurz in den Saft eintauchen (sie sollten gut durchtränkt, aber nicht zu matschig sein).

4. Tiramisu schichten:

Eine Auflaufform (ca. 20x20 cm) oder einzelne Dessertgläser bereitstellen. Eine Schicht der getränkten Löffelbiskuits auf dem Boden der Form oder Gläser auslegen. Eine Schicht der Mascarpone-Creme darauf verteilen und die klein geschnittenen Erdbeeren darüber streuen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und enden Sie mit einer Schicht Creme.

5. Erdbeerpüree hinzufügen:

Das pürierte Erdbeerpüree gleichmäßig auf der obersten Schicht der Creme verteilen.

6. Kühlen:

Das Erdbeer-Tiramisu für mindestens 1.5 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, damit es gut gekühlt und die Aromen gut miteinander verbunden sind.

7. Servieren:

Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und optional frischen Minzblättern garnieren.

