



Dessert

Erdbeer Tiramisu

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg	Erdbeeren, Strunk entfernen, waschen. Die Hälfte der Erdbeeren in Würfel schneiden, die restliche Hälfte in Scheiben schneiden.
160 gr	Puderzucker
200 gr	Vollmilchjoghurt nature
1 Stück	Zitrone, auspressen
500 gr	Mascarpone
2 dl	Rahm (Sahne)
6 EL	Orangenlikör (z.B. Grand Marnier oder Cointreau)
1 Paket	Löffelbiskuits oder Amarettis (400 gr)

Zubereitung:

Erdbeeren (in Würfel geschnittene)
Saft der Zitrone
Puderzucker (60 gr)
Orangenlikör (4 EL)

Erdbeeren in ein hohes enges Gefäss legen und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. 60 gr des Puderzuckers und 4 EL Orangenlikör beifügen. Mit dem Handmixer zu einem Brei pürieren.

Mascarpone, Yoghurt, den restlichen Puderzucker, Orangenlikör (2 EL)

Alle nebenstehenden Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig rühren.

Rahm (Sahne)

Den Rahm steif schlagen und mit einem Gummispachtel unter die Mascarpone-Yoghurt-Mischung heben.

Glasschale, Amarettis oder Löffelbiskuits, Erdbeerpüree, Mascarpone-Yoghurt-Crème, Erdbeerscheiben

1/3 der Amarettis (oder Löffelbiskuits) zerbröseln und auf den Boden der Glasschale legen, danach 1/3 des Erdbeerpürees und 1/3 der Mascarpone-Yoghurt-Crème und 1/3 der Erdbeerscheiben darüber schichten, usw. bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht sollte mit Erdbeerscheiben garniert werden.

Kühlschrank

Das Tiramisu mindestens eine 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Variante:

Je nach Jahreszeit lässt sich das Tiramisu auch mit frischen Himbeeren oder Brombeeren zubereiten. Im Winter können auch tiefgekühlte Früchte verwendet werden.