



Erdbeer-Tiramisu



Das Erdbeer-Tiramisu ist der Star der Sommer-Desserts. Das klassische Tiramisu-Rezept aufgepeppt mit Erdbeerpüree - sieht toll aus und schmeckt göttlich!

Zutaten

Für eine Form von Form von 20x30 cm

Mascarponecrème:

3 Eigelb

100 g Zucker

1 1/2 EL warmes Wasser

300 g Mascarpone

3 Eiweiss, steif geschlagen

Erdbeerpüree:

300 g Erdbeeren, gerüstet

1 1/2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Kirsch oder Grappa, nach Belieben

130 g Löffelbiskuits

Garnitur:

2 EL Erdbeerpüree

Einige Erdbeeren

Zubereitung

Crème: Eigelb, Zucker und Wasser rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Erdbeerpüree: 300 g Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Pürieren und nach Belieben Kirsch oder Grappa dazugeben. Restliche Erdbeeren klein würfeln, daruntermischen.

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

Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Mit Püree und Erdbeeren garnieren, servieren.

1 Portion enthält:

Energie: 2797kJ / 668kcal, Fett: 41g, Kohlenhydrate: 62g, Eiweiss: 13g

Quelle: Swissmilk