

Erdbeer- Tiramisu

Zutaten (6 Portionen)

- ♥ 80 ml Espresso
- ♥ 3 El. Erdbeer- Likör
- ♥ insgesamt 750 Gramm Erdbeeren
(300 für Tiramisu, 300 zum Pürieren
150 zum Dekorieren)
- ♥ 250 Gramm Mascarpone
- ♥ 250 Gramm Quark
- ♥ 200 Gramm Löffelbiskuit
- ♥ 80 Gramm Puderzucker
- ♥ 200 ml Schlagsahne
- ♥ 1 Pk. Sahne Fix
- ♥ 1 Pk. Bourbon Vanille Zucker



Zubereitung

Espresso in eine Schale geben und mit dem Likör mischen.

Ca. 600 Gramm von den Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren zum Dekorieren aufheben. Schlagsahne mit dem Sahne Fix steif schlagen. Mascarpone, Quark und Puderzucker mit einem Handmixer verrühren. Sahne unter die Mascarpone Creme heben.

Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit dem Espresso beträufeln. Mit $\frac{1}{4}$ Mascarpone- Creme bestreichen und mit ca. $\frac{1}{4}$ der Erdbeeren belegen. Wieder $\frac{1}{4}$ der Creme darauf gleichmäßig verteilen und mit den restlichen Löffelbiskuit belegen. Mit dem restlichen Espresso beträufeln. Dann kommt nochmal $\frac{1}{4}$ der Creme und $\frac{1}{4}$ der Erdbeeren.

Zum Schluss mit der Creme abschließen. Bis zum Verzehr kühl stellen (min. 1 Std).

Die restliche (300 Gramm) Erdbeer- Scheiben pürieren, Vanille Zucker unterrühren und durch ein feines Sieb streichen.

Tiramisu mit der herrlichen Erdbeersauce und mit den ganzen oder halbierten Erdbeeren servieren.

Gedanken: wir waren bei netten Freunden zum Abendessen eingeladen. Die Gastgeberin hat sich ein Erdbeer- Tiramisu gewünscht. Natürlich habe ich ihr Wunsch gerne erfüllt. Man kann statt Erdbeer- Likör auch Amaretto verwenden. Dieses Dessert schaut auch sicher in kleinen Gläschen sehr gut aus.