

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten (für 10 Personen)

1 kg Erdbeeren
100g Puderzucker
200g Sahne (u. Sahnesteif)
500g Mascarpone
2 cl Eierlikör
350ml Orangensaft
250g Löffelbiskuits (oder etwas mehr)

Zubereitung

Die Hälfte der Erdbeeren (die Schöneren) beiseite stellen. Die übrigen Früchte waschen, in kleine Stücke schneiden und 50g Puderzucker darüber sieben.

Sahne steif schlagen. Mascarpone in eine große Rührschüssel geben und den restlichen Puderzucker und Eierlikör hinzufügen und mit dem Rührbesen gründlich verrühren. Die Erdbeerstückchen und die Sahne unterheben.

Eine eckige Dessertform mit 2Eßl. Mascarpone ausstreichen. Die Löffelbiskuits kurz in Orangensaft tauchen und in die Form schichten. Darüber die Hälfte der Erdbeer-Mascarpone-Creme geben und glatt streichen. Eine 2. Lage getränkter Biskuits darauf verteilen und mit restlicher Creme bedecken.

Mit Klarsichtfolie abdecken und für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren die schönen Erdbeeren waschen und das Tiramisu damit belegen.

Zubereitungszeit

ca. 40 min. + Kühlzeit. 1 Stunde