Erdbeertiramisu

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Bertsch

Zutaten:
Mascarponecrème:
4 Eier
6 EL Zucker
500 g Mascarpone

Erdbeerpüree mit Stückchen:
500g Erdbeeren, gerüstet
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Kirsch nach Belieben

Löffelbiskuits

Zubereitung:
Eier und Zucker gut schaumig rühren (Ballonschneebesen). Mascarpone drunterrühren.

300g der Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben etwas Kirsch dazugeben. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und drunterrühren.

Eine geeignete Auflaufform am Boden mit Löffelbisquits

belegen. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit Stückchen darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darübergeben. Dann wieder mit Löffelbisquits belegen, mit Erdbeerpüree bedecken und mit Mascarponecrème abschliessen.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.