

Erdbeertiramisu im Glas



Zutaten für 12 Gläser

Biskuit:

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Erdbeeren:

1000 gr. Erdbeeren

100 gr. Zucker

1 Limette

Mascarponecreme:

4 Eier

200 gr. Schlagsahne

500 gr. Mascarpone

20 ml Rum

100 gr. Zucker

Zubereitung:

Biskuit zubereiten:

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.



Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen und abkühlen lassen.



Erdbeeren:

Erdbeeren vierteln, mit 100 gr. Zucker und Limettensaft vermischen und durchziehen lassen.



Mascarponecreme:

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Eigelb mit Fleixielement schaumig rühren (dauert ein paar Minuten), dann Mascarpone zugeben und Geschwindigkeit erhöhen. Einen großzügigen Schluck Rum zugeben.



Dann Eiweiß und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dazu verwendige ich meistens die Kenwood-Silikonspachtel.

Finish:

Die Erdbeeren haben in der Wartezeit Wasser gezogen, den Saft in eine Schale abseihen.

Biskuit mit einem zum Glas passend ausstechen.



Dann einschichten: erst ein Löffel Mascarponecreme, dann ein Biskuitkreis, darauf etwas von dem Saft träufeln, dann Erdbeeren, dann wieder Mascarponecreme, Biskuit, Saft, Erdbeeren.



Mindestens 2 Stunden kühl stellen, geniessen!

