

Erdbeer-Kokos-Tiramisu



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

(Die Werte von Erdbeeren und Löffelbiskuit sind geschätzt ☐)

Zutaten:

600g Erdbeeren

30g Kokosraspel

50ml Orangensaft (ich hatte frisch gepressten)

50ml Kokossirup

500g Mascarpone

100g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Zitronensaft

50g weiße Schokolade

200ml Sahne

250g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten, bei Seite stellen und abkühlen lassen.

150g Erdbeeren mit Orangensaft und Kokossirup pürieren (in der Gewürzmühle besser auf zweimal).

Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, bei Seite stellen.

Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

350g Erdbeeren klein schneiden und Schokolade hacken. Schokolade mit den Kokosraspeln und der Sahne unter die Mascarpone Creme heben. Dann Erdbeeren untermischen.

Löffelbiskuit in eine Form legen mit Saft beträufeln und dann mit Creme bestreichen. Bei mir hat es für 3 Schichten in einer kleinen Auflaufform gereicht.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.