

Erdbeer-Tiramisù



Zubereitung

1. Erdbeeren je nach Grösse vierteln oder sechsteln. Mit Sirup und wenig Pfeffer mischen und ziehen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mascarpone darunter rühren. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen und sorgfältig unter die Mascarponecreme heben. Biskuits zerbrechen. Biskuits, Erdbeeren und Mascarponecreme lagenweise in die Gläser schichten. Mit Mascarponecreme abschliessen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 1 Stunde kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 330 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 35 g

Kohlenhydrate: 21 g

Zutaten für 4 Gläser

100 g	Erdbeeren
6 EL	Erdbeersirup
	Pfeffer
2	frische Eier
25 g	Zucker
125 g	Mascarpone
1 dl	Rahm
12	Löffelbiskuits
2 TL	gesüsstes Schokoladenpulver