

# Erdbeer-Tiramisu

Zubereiten: 35min  
Kühl stellen: 4h  
Auf dem Tisch in: 4h35min



1 Portion enthält: Energie: 2797kJ / 668kcal, Fett: 41g, Kohlenhydrate: 62g, Eiweiss: 13g

## Zutaten

10 Portionen

Form 20x30 cm

Mascarpone-Crème:

6<sup>2</sup>/<sub>3</sub> Eigelb

267 g Zucker

3<sup>1</sup>/<sub>3</sub> EL heisses Wasser

833 g Schweizer Mascarpone

6<sup>2</sup>/<sub>3</sub> Eiweiss

1<sup>2</sup>/<sub>3</sub> Prise Salz

Erdbeerpüree:

833 g Erdbeeren, gerüstet

3<sup>1</sup>/<sub>3</sub> EL Zucker

1<sup>2</sup>/<sub>3</sub> TL Vanillezucker

1<sup>2</sup>/<sub>3</sub> EL Kirsch oder Grappa, nach Belieben

333 g Löffelbiskuits

Garnitur:

3<sup>1</sup>/<sub>3</sub> - 5 EL Erdbeerpüree

einige Erdbeeren

## Zubereitung

1. Crème: Eigelb, Zucker und Wasser rühren, bis die Masse schaumig und fest ist. Mascarpone darunterrühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.
2. Erdbeerpüree: 300 g Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Pürieren und nach Belieben Kirsch oder Grappa dazugeben. Restliche Erdbeeren klein würfeln, daruntermischen.
3. Schichten: Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Crème darübergeben. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.
4. Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.
5. Mit Püree und Erdbeeren garnieren, servieren.

Erdbeerpüree nach Belieben mit wenig schwarzem Pfeffer aromatisieren.  
Du bekommst nicht genug von Erdbeeren?  
Weitere süsse Erdbeer-Rezepte gibts hier.

