

**SAHNIG, FRUCHTIG
und mit Orangenlikör
und Holundersirup
angerichtet: Tiramisu
von Erdbeeren**

BUNTE-Tipp:

Statt Löffelbiskuits kann man ausgestochene Scheiben eines Biskuit-Bodens verwenden und das Tiramisu dekorativ in Portionsgläser schichten



Das Rezept

ERDBEER-TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 250 g Mascarpone
- 6 Blatt Gelatine
- 15 ml Holunder- oder Waldmeistersirup
- 125 g halb geschlagene Sahne
- 125 g Eiweiß
- 45 g Zucker
- 500 g frisch pürierte Erdbeeren
- 25 g Puderzucker
- 15 ml Zitronensaft
- 40 ml Grand Marnier
- 300 g Löffelbiskuits

ZUBEREITUNG

1 Mascarpone Zimmertemperatur annehmen lassen. 4½ Blatt Gelatine kalt einweichen, Sirup erwärmen. Darin die ausgedrückte Gelatine auflösen und unter den Mascarpone rühren. Langsam erst ein Drittel der halb geschlagenen Sahne unterheben, dann den Rest. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und ebenfalls unterziehen.

2 Für das Erdbeerpüree 1½ Blatt Gelatine einweichen. Puderzucker mit dem Zitronensaft

erwärmen, Gelatine darin auflösen. 2 bis 3 EL Erdbeerpüree zugeben und glatt rühren, alles unter das restliche Püree rühren und mit dem Grand Marnier parfümieren.

3 Den Boden einer Form mit etwas Mascarpone-Creme bedecken. Die Biskuits in das Erdbeerpüree tauchen, sodass sie sich richtig vollsaugen. Die Hälfte auf die Creme in der Form legen, wieder eine Schicht Creme darübergeben, restliche Biskuits darauflegen, mit Creme überziehen. Mit Puderzucker bestreuen, mit Erdbeeren oder Erdbeerpüree dekorieren.