

## Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten

Zubereitung: ca. 35 Minuten  
Kühl stellen: mind. 6 Stunden

Für 6 Personen

1 Form von 20x30 cm

Mascarponecrème:  
4 Eigelb  
6 EL Zucker  
500 g Mascarpone  
4 Eiweiss, steif geschlagen

Erdbeerpüree:  
500 g Erdbeeren, gerüstet  
2 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Kirsch oder Grappa, nach Belieben

200 g Löffelbiskuits  
2-3 EL Kakaopulver  
einige Erdbeeren zum Garnieren



### Zubereitung

1. Crème: Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunterrühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.
2. Erdbeerpüree: 300 g Erdbeeren in Stücke schneiden. Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Erdbeeren streuen, vermischen, 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben Kirsch oder Grappa dazugeben. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, daruntermischen.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darüberggeben. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.
4. Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.
5. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Erdbeerpüree nach Belieben mit wenig schwarzem Pfeffer aromatisieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 601 kcal, 13g Eiweiss, 41g Fett, 45g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 7000 Rezepte finden Sie auf [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

2 / 2