



Erdbeer-Tiramisu

6 Portionen

500 g Erdbeeren
100 g Puderzucker
250 ml Sahne
250 g Mascarpone
4 Eier
40 ml Triple Sec
18 Löffelbiskuit

Erdbeeren putzen, 300 g in Scheiben schneiden
restliche Erdbeeren mit 50 g Puderzucker mit dem Stabmixer pürieren
Sahne steif schlagen
Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Eigelb mit dem restlichen Puderzucker cremig aufschlagen. Triple Sec, Mascarpone und dann vorsichtig die Sahne unterheben. Löffelbiskuits in die Erdbeersoße tauchen und eine passende Auflaufform damit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Hierauf die Erdbeerscheiben verteilen und alles mit der restlichen Mascarponecreme bedecken. 4 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.