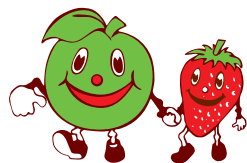

ERDBEER-TIRAMISU

Lässt sich vorbereiten!



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Für 4 Personen:

Zutaten: 800 g Erdbeeren
140 g Puderzucker
5 Blatt weiße Gelatine
2 Vanilleschoten
500 g Mascarpone
150 g Sahnejoghurt
100 g Löffelbiskuits
Kirschwasser o. Amaretto nach Geschmack
10 g Pistazienkerne
Zitronenmelisse zum Dekorieren

Zubereitung: Die Erdbeeren waschen und putzen. 300g Erdbeeren mit 40g Puderzucker pürieren. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bei milder Hitze auflösen. Danach unter das Erdbeermark rühren und kaltstellen.
Das Mark der Vanilleschoten, Mascarpone, Joghurt und den restlichen Puderzucker langsam glatt rühren. Die restliche Gelatine kalt einweichen und tropfnass bei milder Hitze auflösen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig unter die Mascarponecreme rühren. 400g Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben.
Die Löffelbiskuits in 2cm lange Stücke brechen. Die Hälfte davon in 4 Portionsschalen verteilen und mit Kirschwasser o. Amaretto beträufeln. Zuerst die Hälfte der Mascarponecreme, dann die Hälfte des Erdbeermarks darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf schichten und mit Kirschwasser o. Amaretto beträufeln. Mit dem Rest der Creme bestreichen, etwa 2 Stunden kaltstellen.
Restliche Erdbeeren halbieren. Pistazien grob hacken, die Creme mit Erdbeeren, Pistazien und Melisseblättern dekorieren. Das restliche Erdbeermark dazu servieren.

Guten Appetit!