



Obstgut Tackheide

Erdbeer – Tiramisu

Lässt sich vorbereiten!

Für 4 Personen:

Zutaten: 800g Erdbeeren
140g Puderzucker
5 Blatt weiße Gelatine
2 Vanilleschoten
500g Mascarpone
150g Sahnejoghurt
100g Löffelbiskuits
160 ml Kirschwasser
10g 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 der Hälfte des Kirschwassers beträufeln. Zuerst die Hälfte der Mascarponecreme, dann die Hälfte des Erdbeermarks darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf schichten und mit Kirschwasser 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!