

Rezeptvorschlag

von Alexandra Bräckle: Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 6 Personen:

- 500 g Erdbeeren
- 80 g Puderzucker
- 100 g Naturjoghurt
- 1/2 Zitrone
- 250 g Mascarpone
- 100 g Schlagsahne
- 3 EL Amaretto-Likör
- 200 g Löffelbiskuits

Etwa die Hälfte der Erdbeeren in Würfel schneiden, mit dem Saft der Zitrone, 3 EL Puderzucker und 2 EL Amaretto-Likör in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Mascarpone, Joghurt und den restlichen Puderzucker mit dem übrigen Amaretto-Likör schaumig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Schüssel mit ca. 1/3 der Löffelbiskuits auslegen und anschließend eine Schicht Erdbeerpüree, eine Schicht Mascarponecreme und die Erdbeerscheiben übereinander geben. Je nach Schüsselhöhe in dieser Reihenfolge 1 bis 2 Mal wiederholen. Am Schluss mit dem Rest der geschnittenen Erdbeeren garnieren. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Lässt sich auch mit frischen Himbeeren oder Brombeeren zubereiten.