

# Tirami Su mit Erdbeeren 1

Zutaten für: 1 Keine Angabe

|     |       |                       |      |               |
|-----|-------|-----------------------|------|---------------|
| 500 | Gramm | Erdbeeren             | 5 El | Orangenlikör  |
| 75  | Gramm | Amarettini            |      | (Mandelmakr   |
| 150 | ml    | Starker Kaffee        |      |               |
| 350 | Gramm | Mascarpone            |      |               |
| 250 | Gramm | Magerquark            |      |               |
| 2   |       | Eigelb                |      |               |
| 75  | Gramm | Puderzucker           |      |               |
| 1/2 | Teel. | Vanille-Aroma         | 5 El | Zitronensaft  |
| 50  | Gramm | Zartbitter-Schokolade |      |               |
|     |       | Evtl. Minze           |      | zum Garnieren |

## Anleitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit dem Likör beträufeln, durchziehen lassen. Eine flache Form mit Makronen auslegen und mit 100 ml kaltem Kaffee beträufeln. Mascarpone, Magerquark, Eigelb, Puderzucker, Vanille-Aroma, Zitronensaft und restlichen Kaffee glattrühren. Zwei Drittel der Erdbeeren auf den Makronen verteilen. Die Mascarponecreme darübergerben. 1-2 Stunden kalt stellen. Mit einem Sparschäler von der Zartbitter-Schokolade Röllchen abziehen und das Dessert damit bestreuen. Mit restlichen Erdbeeren und Minze garnieren.

Pro Portion ca. 1890 Joule / 450 Kalorien. Zubereitung: 20 Minuten (ohne Wartezeit)