

Tiramisù - Erdbeer

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für 4 Personen		
75	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mascarpone
250	Gramm	Erdbeeren
150	Gramm	Löffelbiskuit
3		Eigelb
250	ml	Kaffee - stark
2	Teel.	Zitronenschale
2	Essl.	Liköre - Kaffee
2	Essl.	Kakaopulver

Anleitung:

In einer Schüssel Eigelb und Zucker cremig schlagen. Mascarpone und Zitronenschale unterrühren. Erdbeeren waschen und klein schneiden. Kaffee mit Likör vermischen. Eine Lage Löffelbiskuits in eine Auflaufform schichten, mit dem Kaffee- Gemisch beträufeln und mit einem Teil der Mascarponecreme bestreichen. Mit den Erdbeeren bestreuen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen und mit dem restlichen Kaffee beträufeln. Mit Creme bestreichen und mind. 3Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit Erdbeeren verzieren.

20 min Zubereitung 180 min Ruhezeit Fett 15% ,248 kcal / 100g,
789 kcal / Personen, 319 g / Personen