Beeren-Tiramisu

Jedes Stück ein Hochgenuss! Ein gelungenes Rezept für köstliches Beeren-Tiramisu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

1.5 kg	Erdbeeren (oder andere Beeren)
180 g	Staubzucker
200 g	Joghurt
1 Stk.	Zitrone
500 g	Mascarpone
260 g	Schlagobers
6 EL	Orangenlikör
40 Stk.	Biskotten

Zubereitung

1. Das **Beeren-Tiramisu** ist die fruchtige Variante des traditionellen Rezepts. Zuerst die Zitrone auspressen. Dann die Beeren waschen, putzen und verlesen. Die Hälfte der Beerenfrüchte je nach Größe vierteln oder halbieren. Die übrigen Beeren fein pürieren. Anschließend mit einem guten Drittel des Staubzuckers, dem Zitronensaft, einigen zerkrümelten Biskotten sowie zwei Drittel des Orangenlikörs mischen.

2. Joghurt, Mascarpone, den restlichen Orangenlikör und den restlichen Staubzucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Das Schlagobers in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

3. Biskotten in das Beerenpüree kurz eintauchen, dann in eine Auflaufform schichten. Darüber eine Schicht der Mascarponecreme streichen. Einige halbierte/geviertelte Beeren darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Zutaten verarbeitet sind; das hängt von der Größe der Form ab. Immer mit einer Schicht der Mascarponecreme abschließen. Einen Teil Beerenfrüchte aufheben.

4. Das Tiramisu mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit den übrigen Beeren garnieren.

Tipp

Das Beeren-Tiramisu schmeckt auch mit Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Schwarzbeeren. Je nachdem, welche Sorten man mischt, wird der Geschmack süßer oder fruchtig-säuerlich.