Erdbeer-Tiramisu mit Amaretto

Unwiderstehlich fruchtig: Das abwechslungsreiche venezianische Schicht-Dessert wird in diesem Rezept als Erdbeer-Tiramisu mit Amaretto zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

75 ml	Milch
1 Stk.	Eidotter
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
75 ml	Schlagobers
100 g	Mascarino
100 g	Erdbeeren
2 EL	Staubzucker
3 cl	Amaretto
	Biskotten
	Erdbeeren (zum Garnieren)
	Minze (zum Garnieren)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Eine Vanilleschote für **Erdbeer-Tiramisu mit Amaretto** längs aufschneiden und das

aromatische Mark herauskratzen. Eier aufschlagen und Eidotter auffangen. Eidotter mit dem Vanillemark, der Milch und dem Zucker in eine Stielkasserolle geben und unter beharrlichem Rühren erhitzen. Eidotter sorgt in heißem Zustand für eine leichte Bindung. Topf vom Herd nehmen und Mascarino kräftig einrühren. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit Obers aus dem Kühlschrank steif schlagen und zur Ei-Zucker-Mischung geben. Erdbeeren waschen, Grün herausschneiden und würfeln. Die Erdbeerwürfel, Amaretto und Staubzucker in einen Küchenmixer füllen und zu einer hochprozentigen Frucht-Sauce pürieren. Biskotten in kleine Stücke brechen und kurz in der Erdbeersauce tränken.

3. Eine Ringform oder kleine Dessertgläser mit einem Durchmesser von 10 Zentimetern auf einem Teller platzieren, um die getränkten Biskottenstücke auf dem Boden zu verteilen. Nun etwa die Hälfte der lockeren Creme darauf verstreichen und mit einigen Erdbeerstücken dekorieren. Eine weitere Portion auf diese Weise zubereiten.

4. Kurz vor dem Servieren Staubzucker über die Tiramisu Portionen streuen und mit gezupften Minzblättern garnieren.

Tipp

Eine gelungene Dessertvariante für ein Buffet ist das Erdbeer-Tiramisu mit Amaretto in kleinen Gläsern. Die Größe der Biskottenstücke in diesem Fall angleichen.