# Erdbeeren Tiramisu

Das Erdbeeren Tiramisu ist ein fruchtiges, himmlisches Rezept für Feinschmecker. Das süße italienische Dessert schmeckt einfach wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 ml | Espresso kalt (oder starker Kaffee) |
| 2 EL | Amaretto |
| 200 g | Löffelbiskuits |
| 500 g | Mascarpone |
| 1 TL | Zitronenschalen-Abrieb (unbehandelt) |
| 3 EL | Zucker |
| 250 g | Schlagobers |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 750 g | Erdbeeren |
| 2 EL | Kakaopulver |

## Zubereitung

1. Für das **Erdbeeren Tiramisu** den Kaffee zubereiten, abkühlen und mit Amaretto mischen. Eine Form (ca.26x20 cm) mit etwa der Hälfte der Löffelbiskuits belegen. Den Biskuit mit zirka der Hälfte vom Kaffee beträufeln.

2. Die Mascarpone, die abgeriebene Zitronenschale und Zucker glattrühren, Das Schlagobers mit Vanillezucker aufschlagen und unter die Mascarpone Masse heben.

3. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

4. Die Löffelbiskuitschicht mit einem kleinen Teil der Mascarponecreme bedecken und glatt

streichen. Mit Erdbeeren belegen und nochmals mit der Creme bedecken.

5. Wieder eine Schickt Löffelbiskuit auflegen und den Vorgang noch einmal wiederholen. Das Tiramisu für 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

6. Abschließend mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeerstücke verzieren.

## Tipp

Für die alkoholfreie Variante vom Erdbeeren Tiramisu anstelle von Amaretto alkoholfreien Amaretto-Sirup verwenden.