Erdbeertiramisu im Glas

Köstliches Rezept für Erdbeertiramisu im Glas, das sich sehr gut vorbereiten lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

500 g	Erdbeeren
1 EL	Staubzucker
250 g	Mascarpone
150 g	Schmand (oder Joghurt mit 10 Prozent Fett)
2 EL	Kristallzucker
250 ml	Schlagobers
250 g	Mandelkekse (z. B. Cantuccini)
50 ml	Mandellikör (Amaretto o. ä.)
Nach Belieben	Zitronenmelisse (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das Erdbeertiramisu zu Beginn die Erdbeeren vorsichtig in stehendem Wasser waschen und putzen. Anschließend in Viertel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Staubzucker darüber sieben. Ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Creme zubereiten.

2. Mascarpone und Schmand bzw. Joghurt in eine Schüssel geben und glattrühren. Nach Belieben mit Zucker abschmecken. Das Schlagobers in einer separaten Schüssel steif schlagen. Behutsam unter die Mascarponecreme heben. Erneut mit Zucker abschmecken. Die Kekse in einen Frischhaltebeutel zerbröseln und gut verschließen. Mit dem Nudelholz mehrmals über den Beutel fahren, bis alles fein zerkrümelt ist.

3. Nun die vorbereiteten Zutaten in Dessertgläser schichten: Auf den Boden eine Schicht Mascarponecreme geben, Kekskrümel darauf streuen, diese mit Mandellikör beträufeln. Darauf eine Schicht Erdbeeren (mit Saft) geben. Wieder Mascarponecreme einschichten usw. Fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp

Das Erdbeertiramisu im Glas kann man ohne Weiteres am Vortag zubereiten, dann kann es richtig durchziehen.