

# Erdbeertiramisu

Wer kann schon widerstehen beim Anblick des Erdbeertiramisu mit frischen Früchten und Minzeblättern? Mit diesem Rezept gelingt die fruchtige Variante des italienischen Desserts.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

7 Stk.	Eidotter
70 g	Zucker
500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
2 cl	Wein
100 ml	<a href="#">Kaffee</a>
200 g	<a href="#">Biskotten</a>
4 EL	Kakao (zum Bestreuen)
320 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
150 g	Zucker
6 cl	Grand Marnier

## Zubereitung

1. Für dieses **Erdbeertiramisu** zunächst die Beeren vorsichtig waschen, putzen, trockentupfen. In Viertel schneiden, kleine Früchte in Hälften. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Die Erdbeeren zufügen und in der Pfanne schwenken. Den Grand Manier zum Ablöschen verwenden. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
2. Den Kaffee kochen. Die Eier trennen. Die Eigelbe gründlich schaumig verrühren. Den Zucker langsam unterrühren. Zum Schluss die Mascarpone mit einrühren. In einer flachen Schüssel

den Vin Santo mit dem Kaffee vermischen. Die Mascarponecreme in einen Spritzsack füllen. Auf den Boden von Whisky- oder Dessertgläsern Mascarponecreme auftragen.

3. Biskotten halbieren und ganz kurz in die Kaffee-Wein-Mischung tauchen (von beiden Seiten weniger als eine Sekunde). Biskotten auf die Creme legen. Darüber etwas von der Erdbeermasse verteilen. Wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind. Die letzte Schicht bildet Mascarponecreme. Mindestens zwei Stunden lang im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Tipp

Das Erdbeertiramisu vor dem Servieren mit frischen Minzeblättern garnieren und mit Kakao bestreuen. Die Biskotten dürfen nicht zu lange getaucht werden, damit das Tiramisu nicht matschig wird.