

Erdbeertiramisu



Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Löffelbiskuits
- 300 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- Etwas Kakaopulver
- Optional: Zitronen- oder Orangensaft

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, die Hälfte pürieren, den Rest klein schneiden.
2. Sahne mit Zucker steif schlagen, Mascarpone unterheben.
3. Löffelbiskuits kurz in Püree oder Saft tauchen.
4. In eine Form schichten: Biskuits, Püree, Creme, Erdbeeren.
5. Schichten wiederholen, mit Creme abschließen.
6. Mind. 4 Stunden kühlen (besser über Nacht).
7. Mit Kakaopulver bestreuen und dekorieren.



Zubereitungszeit
ca. 20 Minuten



Portionen
15 Stück



Backzeit
ca. 4 Stunden

Guten Appetit