

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 4 Portionen:

300 g TK-Erdbeeren
2 EL Puderzucker
150 ml Orangensaft (frisch gepresst)
100 g Sahne
250 g Mascarpone
3 EL Eierlikör
Ca. 150 g Löffelbiskuits
1 EL ungesüßtes Kakaopulver
1 eckige Dessertform mit hohem Rand (ca. 15 x 20 cm)
Kühlzeit ca. 2 Stunden, Pro Person ca. 605 kcal/2535kJ

Zubereitung (ca. 20 Minuten):

1. Die Erdbeeren 1 Stunde vor Beginn der Zubereitung aus dem Tiefkühlfach nehmen, in eine Schüssel geben und antauen lassen. Dann mit einem scharfen Messer in ca. ½ cm große Stücke schneiden. Wieder in die Schüssel geben und mit 1 EL Puderzucker mischen.
2. Die Orangen auspressen und ca. 150 ml Orangensaft abmessen und in eine flache Schüssel schütten.
3. Die Sahne in einen hohen Rührbecher gießen und mit dem Handrührgerät steif schlagen (die Schneebesens nicht abwaschen, die werden gleich noch einmal benötigt). Den Mascarpone mit den restlichen Puderzucker und dem Eierlikör in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät gut verquirlen. Erst die Erdbeeren, dann die Sahne mit einem Teigschaber (oder einem Löffel) unterheben.
4. 2 EL Erdbeercreme in die Dessertform geben und auf den Boden verstreichen. Die eine Hälfte der Biskuits nur ganz kurz in den Orangensaft eintauchen, so dass sie sich ein wenig voll saugen, und eine Lage dicht an dicht in die Form legen. Die Hälfte der restlichen Creme darauf geben und glattstreichen. Wieder eine Lage getränkte Biskuits schichten und die restliche Creme darauf verteilen. Die Form mindestens 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren den Kakao über das Tiramisu stäuben (am besten durch ein Teesieb).

Tipp:

Auch mit der Hälfte des Puderzuckers und mit Kinderbiskuits (ohne Zuckerrand!) schmeckt das Tiramisu einfach himmlisch!



Mmmmm himmlisch!!!!!!!!!!