

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Erdbeeren
- 1 Bio-Limette
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Amaretto
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- Salz
- Mark einer Vanilleschote
- 200 ml Schlagsahne
- 16 Löffelbiskuits

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen putzen, ca. die Hälfte der Erdbeeren halbieren. Limette waschen, trocknen, Schale fein reiben, Saft auspressen. Löffelbiskuit in 3 cm große Stücke schneiden.

300 g Erdbeeren mit 40 g Puderzucker , Limettensaft und –schale sehr fein pürieren. Amaretto lauwarm erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mit Schneebeesen unter Erdbeerpüree rühren, kalt stellen.

Mascarpone, Quark, 60 g Puderzucker , 1 Prise Salz und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührers in 3 Minuten cremig aufschlagen; kalt stellen. Sahne steif schlagen, unterheben.

Wie folgt in 8 Gläser schichten: Hälfte Löffelbiskuits, 4 EL Erdbeerpüree, halbierte Erdbeeren, Hälfte Creme, Rest Löffelbiskuits, 4 EL Erdbeerpüree, Rest Erdbeeren, Rest Creme, Rest Erdbeerpüree.

Kalt stellen, sofort servieren.