Erdbeer-Tiramisu

Cremig. Fruchtig. Köstlich. Erdbeeren und Tiramisu gehören einfach zusammen. Gemeinsam mit Pistazienkernen, Cantuccini und Amaretto entsteht so eine moderne, frische Tiramisu-Interpretation, in die du dich bereits beim ersten Bissen verliebst. Eine Liebeserklärung in Nachtisch-Form. Perfekt für ein Dessert im Glas!



Erdbeer-Tiramisu | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 Portionen): 400 Gramm Erdbeeren | 20 Gramm Pistazienkerne| 5 Eier | 40 Cantuccini oder Amarettini | 75 Gramm Zucker | 500 Gramm Mascarpone | 10 Esslöffel Amaretto oder Marsala | 1 große Tasse frisch gebrühten Espresso | 3 Esslöffel Kakaopulver



Erdbeer-Tiramisu | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. 2. Mascarpone untermengen. 3. Eiweiß steif schlag und Eischnee vorsichtig untergeben. 4. Eine große Tasse frischen Espresso aufbrühen, mit Amaretto/Marsala vermengen und in eine Schüssel geben. 5. Erdbeeren vom waschen, vom Strunk befreien und Würfeln. 6. Cantuccini oder Amarettini jeweils kurz in die Kaffee-Mischung tunken. 7. Die Hälfte der Cantuccini/Amarettini auf sechs Dessert-Gläser verteilen und ein Drittel der Mascarpone-Masse darüber geben. 8. Die Hälfte der Erdbeerwürfel auf die Creme-Schicht geben. 9. Die zweite Hälfte der Cantuccini/Amarettini in die Gläser schichten und mit dem zweiten Drittel Mascarpone-Creme bedecken. Dann mit den restlichen Erdbeeren auffüllen und den Rest Mascarpone-Creme darauf verteilen. 10. Glas vorsichtig auf den Tisch klopfen, sodass eine gleichmäßige Oberfläche entsteht. 11. Kakaopulver durch ein Sieb auf die Mascarpone rieseln lassen. 12. Mit gehackten Pistazienkernen dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Entdecke jetzt auch meine anderen Tiramisu-Rezepte wie Marillen-Tiramisu und Tiramisu mit Baileys, weitere Desserts im Glas wie Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell, Herrencreme und Birne Helene sowie noch mehr Süßspeisen und Rezepte mit Erdbeeren!

Nährwerte/Portion: 550 Kalorien | 34,3 Gramm Fett | 45,8 Gramm Kohlenhydrate | 10,7 Gramm Eiweiß