



VEGETARISCH



8 PORTIONEN



4 H

ERDBEERTIRAMISU

ZUTATEN

- **500 g** Erdbeeren
- **1 EL** Zucker
- **200 g** Löffelbiskuits
- **2** frische Eigelb
- **70 g** Zucker
- **500 g** Mascarpone
- **2** frische Eiweiss
- **1 Prise** Salz
- **1 EL** Zucker
- **1** Auflaufform

ZUBEREITUNG

350 g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren. Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, Hälfte des Erdbeerpürees darauf verteilen.

100 g Erdbeeren in Scheiben schneiden, Hälfte davon auf das Püree legen.

Eigelb mit 70 g Zucker 3–5 Minuten verrühren, Mascarpone darunter rühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen, 1 EL Zucker begeben, weiterschlagen, bis er glänzt. Eischnee unter die Masse ziehen. Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen, restliche Löffelbiskuits darauflegen. Übriges Püree und Erdbeeren darauf verteilen, mit restlicher Creme bedecken und glatt streichen.

Zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Zum Schluss 50 g Erdbeeren in Scheiben schneiden oder ganz auf dem Tiramisu verteilen.

