



Erdbeertiramisu

Biskuit:

6 Eier
6 EL Zucker
5 EL Mehl
2 EL Kakao
4 EL Speisestärke

100 ml Espresso
50 ml Amaretto

Belag:

6 Blatt weiße Gelatine
250 g Mascarpone
500 g Sahnequark
100 g Puderzucker
100 ml Eierlikör
1 Becher Sahne, geschlagen
1 kg Erdbeeren, gewürfelt

Bild folgt 😊

Zubereitung Biskuit:

Aus den Eiern und dem Zucker mit dem Handrührgerät eine Schaummasse rühren und die weiteren Zutaten nach und nach zugeben.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180° etwa 10 Minuten backen. Anschließend auf einen Gitterrost stürzen, halbieren und auskühlen lassen. Mit Espresso und Amaretto tränken.

Zubereitung Belag:

Mascarpone, Sahnequark und Puderzucker mit Eierlikör verrühren.

Aufgelöste Gelatine und danach die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Creme auf eine Hälfte des Biskuitboden streichen.

Etwa $\frac{3}{4}$ der Erdbeeren darauf verteilen.

Mit dem zweiten Boden bedecken und der restlichen Creme bestreichen.

Die übrigen Erdbeeren dekorativ anrichten.

Fertig ist der Gaumenschmaus 😊

Guten Appetit!