

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Ein Rezept von Renate Stadlhofer, HIRSCH28 WIRTShaus & delikatESSEN.



Erdbeer-Tiramisu © Kurt Pinter

Infos

Sommergericht

 Leicht

Zubereitung

Mascarpone Creme

- Dotter mit Staubzucker schaumig rühren
- Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen, Mascarpone und Rum unter die Dottermasse rühren, Eischnee unterheben

TIPP: Wer nicht mit rohen Eiern kochen möchte, kann statt der Eier auch 200 ml Qimiq verwenden und noch etwas Schlagobers unterheben.

Joghurt Creme

- Schlagobers aufschlagen, Joghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren, abschmecken.

Zutaten

Mascarpone Creme

- 250 g Mascarpone
- 30 g Staubzucker
- 20 g Kristallzucker
- 2 Dotter
- 1 Eiklar
- 2 cl Rum

Joghurt Creme

- 300 ml Naturjoghurt
- Saft von 2 Zitronen
- Ca. 100 g Staubzucker
- eine Prise Vanillezucker

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, unter erwärmen auflösen und unter die Joghurtmasse rühren, Schlagobers unterheben.
- Ca. die Hälfte der Erdbeeren zerdrücken oder passieren, erwärmen und etwas Zucker nach Geschmack dazugeben.
- Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und inzwischen beiseitelegen.
- Gläser und Biskotten vorbereiten.

- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Schlagobers
- Ca. 250 g frische Erdbeeren

Zutaten für 6 Portionen

Anrichten

- Wir beginnen mit einer Lage Biskotten, einen Löffel von der Erdbeersauce darauf verstreichen, evtl. auch ein paar Erdbeerstückel
- Die zwei Cremen abwechselnd mit einem Dressiersack darauf verteilen und das ganze nochmal von vorne - mit Erdbeersauce abschließen.
- Danach muss das Dessert für einige Stunden in den Kühlschrank.
- Beim Servieren kann man das Tiramisu dann mit den restlichen Erdbeerstückeln verzieren.