

Zeit	60 Min	Energie	gering	Preis		Personen	4
-------------	--------	----------------	--------	--------------	--	-----------------	---

Erdbeer-Tiramisu

1 kg frische Erdbeeren
3 EL Zitronensaft
120 gr. Zucker
3 TL Speisestärke
3 EL Orangenlikör
1 Packung Löffelbiskuits
1 Eigelb
2-3 EL Mandellikör (Amaretto)
250 gr. Mascarpone
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
100 gr. Amarettini
10 gr. Kakaopulver



Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte davon dann in kleine Stückchen schneiden, mit 50 gr. Zucker, 200 ml. Wasser und Zitronensaft in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann in ein feines Sieb abgießen und in Ruhe abtropfen lassen. Wir benötigen nur den Saft. Es sollten in etwa 400 ml. feinsten Saft ergeben. 120 ml. davon in einem Gefäß abnehmen.
2. Die restlichen Erdbeeren vierteln. Die größere Menge des Erdbeersaftes aufkochen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt anrühren und in den kochenden Erdbeersaft einrühren. Etwa 2 Minuten gut durchkochen lassen dann beiseite stellen und lauwarm abkühlen lassen. Mit den geviertelten Erdbeeren vermischen und mit dem Orangenlikör fein parfümieren.
3. Eine viereckige Auflaufform mit den Löffelbiskuits eng auslegen. Dabei die gezuckerte Seite nach unten legen. Mit den 120 ml. abgenommenem Erdbeersaft tränken. Mit einem Pinsel geht das gleichmäßig. Dann mit den nun ganz abgekühlten Erdbeerkompott gleichmäßig bedecken.
4. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Mandellikör cremig dick aufschlagen. Den Mascarpone vorsichtig glatt unterrühren. In einem extra Gefäß die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif sturzfest schlagen und ebenfalls unter die Mascarponecreme ziehen. Diese fertige Creme dann über das Erdbeerkompott in die Auflaufform füllen und glatt streichen. Dann für gute 5 Stunden kalt stellen.
5. Die Amarettini in einen stabilen Gefrierbeutel füllen und mit der Faust, es darf auch ein Rollholz sein bearbeiten, so dass kleine Brösel entstehen. Kurz vor dem Servieren mit den Bröseln bestreuen und mit einem kleinen Sieb den Kakao gleichmäßig darüber stäuben.

Wer das einmal probiert hat, hat dieses Rezept nicht zum letzten Mal in der Hand. Das garantieren wir!