



Erdbeer-Tiramisu

Man nehme für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren	putzen, 300 g davon in Scheiben schneiden
100 g feinsten Zucker	
4 cl Triple Sec	
12 Löffelbiskuits	
4 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
250 g Mascarpone	
250 ml Sahne	steif schlagen
1 EL gehackte Pistazien	

- Die nicht geschnittenen Erdbeeren mit 50g Zucker und dem Triple Sec pürieren. Eine passende Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen. Die Erdbeermasse darüber verteilen.
- Eigelbe mit dem restlichen Zucker dicklich aufschlagen. Mascarpone unterrühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben.
- Die Hälfte der Mascarponecreme in die Form geben und austreichen. Dann die geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Die restliche Creme darauf geben und glattstreichen.
- Tiramisu für einige Stunden kaltstellen und vor dem Servieren mit den gehackten Pistazien bestreuen.