

Beeren-Tiramisu



Foto: Straub Andrea

Zubereitung:

Für das **Beeren-Tiramisu** die Hälfte der Erdbeeren in die Hälfte (oder vierteln) schneiden und zur Seite stellen. Einige Himbeeren, Brombeeren, etc. ebenfalls aufheben.

Die restlichen Beeren pürieren und mit dem Saft von einer Zitrone 60 g Staubzucker, 4 EL Orangenlikör und ein paar zerbröselten Biskotten vermischen.

Mascarpone, Joghurt, 100g Staubzucker und 2 EL Orangenlikör schaumig rühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Mascarpone Mischung heben. Abwechselnd in die Auflaufform schichten, Biskotten in die pürierten Beeren eintunken und in die Form geben.

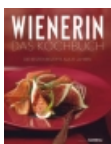
Dann eine Schicht Mascarponecreme, dann paar halbe Erdbeeren auf der Masse verteilen.

Mit Mascarponecreme abschließen. Einige Stunden kühl stellen.

Das Beeren-Tiramisu mit den restlichen halben Erdbeeren und Beeren garnieren und servieren.

Tipp:

Dieses **Beeren-Tiramisu** Rezept können Sie mit Beeren Ihrer Wahl zubereiten. Besonders schön schaut es aus, wenn Sie rote und blaue Beeren mixen.



Quelle:
Wienerin - Das Kochbuch

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Dessert kalt, Kuchen & Torten

Region: Österreich

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Erdbeeren (und /oder andere Beeren)
- 160 g Staubzucker
- 200 g Joghurt
- 1 Stk. Zitrone
- 500 g Mascarpone
- 250 g Schlagobers
- 6 EL Orangenlikör (oder anderen fruchtigen Likör)
- 40 Biskotten