

Erdbeer-Tiramisù

Monatsmenü Juni 2017 / 20 kleine Gläschen, z.B. IKEA-Teelichtgläser

4 Eiweiss	zu Schnee schlagen
4 Eigelb	
120 g Zucker	
1 Prise Salz	
2 EL warmes Wasser	rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
evtl. ½ Zitrone	Schale dazu reiben, Eischnee auf die Masse geben
80 g Mehl	dazu sieben, sorgfältig darunter ziehen, Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1 cm dick ausstreichen

Backen

Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten backen. Das Biskuit abkühlen lassen.

Erdbeermasse

750 g Erdbeeren	rüsten, einige für die Dekoration beiseite stellen, den Rest in einen Massbecher geben
3 EL Puderzucker	
2 EL Zitronensaft	zugeben, pürieren

Mascarponecrème

500 g Mascarpone	
300 g Quark	
2 EL Zucker	
2 EL Vanillezucker	in einer Schüssel gut verrühren
3 dl Vollrahm, geschlagen	sorgfältig unter die Mascarponecreme mischen, in einen Spritzsack mit Sterntülle geben

Anrichten

Aus dem Biskuit Rondellen ausstechen. In jedes Gläschen 1-2 kleine Biskuit-Rondellen legen. Erdbeermasse darüber giessen und darauf eine Schicht Mascarponecrème spritzen. Mit den zur Seite gestellten Erdbeeren und nach Belieben mit Zitronenmelisse- oder Pfefferminzblättchen ausgarnieren.

Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Variante

Das Tiramisù in einer oder zwei weiten Platten anrichten.

Die Ebenrainköchin wünscht "à Guete".

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken

