

REZEPT FÜR ERDBEER-TIRAMISU



ERDBEER-TIRAMISU

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 8 Portionen | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 750 g Erdbeeren
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g Mascarpone
- 1 TL Vanillemark
- 80 g SweetFamily Feiner Zucker
- 400 g Schlagsahne
- 4 EL Amaretto
- 14 Löffelbiskuits



5260

ZUBEREITUNG

524

Kcal

Pro Portion ca.

5

Gramm

Eiweiß

53

Gramm

Kohlenhydrate

31

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. 450 g mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden pürieren. Übrige [Erdbeeren](#) unterheben.
2. Mascarpone mit Vanillemark und Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Creme in eine Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) streichen. Amaretto auf einen kleinen Teller gießen. Löffelbiskuits einzeln kurz hineintauchen und nebeneinander auf die Creme legen. Erst 2/3 der Erdbeergrütze, dann die übrige Mascarponecreme darauf verteilen.
3. Mit der restlichen Erdbeergrütze dekorative Schlieren in die Creme ziehen. Vor dem Servieren mindestens 4 Stunden kühl stellen.