

REZEPT FÜR ERDBEER-TIRAMISU | SWEETFAMILY



ERDBEER-TIRAMISU

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Portionen | 25 Min. | + Kühlzeit

ZUTATEN

550 g	Erdbeeren
130 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
180 g	Mascarpone
Mark von 1/2	Vanilleschote
60 g	SweetFamily Feiner Zucker
300 g	Schlagsahne
3 EL	Amaretto
ca. 100 g	Löffelbiskuits

ZUBEREITUNG

493

Kcal

Pro Portion ca.

5

Gramm

Eiweiß

52

Gramm

Kohlenhydrate

27

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. 325 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 rechteckige Form 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.