

# Rezepte

## Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 100 g Puderzucker
- 200 ml Sahne
- 500g Mascarpone
- 2 cl Erdbeerlimes oder Erdbeersaft
- 350 ml Orangensaft
- 250 g Löffelbiskuits

### Zubereitung

Die Hälfte der Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. 50 g Puderzucker darüber sieben. Sahne steif schlagen. Mascarpone in eine Rührschüssel geben und den restlichen Puderzucker und Erdbeerlimes oder Erdbeersaft hinzufügen und sorgfältig verrühren. Kleingeschnittene Erdbeeren und Sahne unterheben. Wer mag, kann die Erdbeeren auch pürieren. Eine eckige Dessertform mit etwas Mascarpone-Creme ausstreichen. Die Löffelbiskuits kurz in Orangensaft tauchen und in die Form schichten. Darüber die Hälfte der Erdbeer-Mascarpone-Creme geben und glatt streichen. Eine zweite Lage getränkter Löffelbiskuits darauf verteilen und mit restlicher Creme bedecken. Eine Stunde kühlstellen. Kurz vor dem Servieren Kakaopulver oder Löffelbiskuitbrösel darüber streuen und mit den restlichen Erdbeeren belegen.