

Erdbeer - Tiramisu

Zutaten:

150 ml Orangensaft (3 Orangen)
5 EL Zucker
750 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
100 ml Eierlikör
500 g Mascarpone
300 g Sahnequark
200 g Schlagsahne
200 g Löffelbiskuits
20 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
1 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung:

- Den Orangensaft mit 1 EL Zucker aufkochen lassen.
- Die Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- Die Vanilleschote auskratzen.
- Mascarpone, Sahnequark, Vanillemark und den Restzucker verrühren.
- Im Eierlikör die Hälfte der Gelatine einrühren.
- Sahne mit der anderen Hälfte der Gelatine steif schlagen.
- Den Eierlikör und die Sahne unter die Käsecreme heben.
- In einer Form die Hälfte der Löffelbiskuits auslegen.
- Löffelbiskuits mit der Hälfte des Orangensaftes übergießen.
- Die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen.
- Eine Hälfte der Käsecreme aufstreichen.
- Restbiskuits auflegen und mit dem Rest des Orangensaftes übergießen.
- Als letzte Schicht die Resterdbeeren und die restliche Käsecreme aufbringen.
- Tiramisu mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit den Pistazien bestreuen.