

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
120 g Zucker
3 EL Zitronensaft
2-3 TL Speisestärke
2-3 TL Orangenlikör
12-15 Löffelbiskuits
1 Eigelb
2-3 EL Mandellikör
250 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
1 PK Sahnefest
1 PK Vanillezucker
100 g kleine Amaretti
10 g Kakao

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und putzen.
500 g in kleine Stücke schneiden und mit 50 g Zucker, Zitronensaft und 200 ml Wasser in einem Topf verrühren.
Bei mittlerer Hitze aufkochen, von der Kochstelle ziehen und 30 Minuten ziehen lassen.
Dann in ein feines Sieb geben, die Erdbeeren 15 Minuten abtropfen lassen und den Saft auffangen, dabei die Früchte nicht durchdrücken, damit der Saft klar bleibt (ergibt ca. 400 ml Erdbeersaft). 100 – 150 ml Erdbeersaft abmessen und zum Beträufeln beiseite stellen.
Restliche Erdbeeren in 1 ½ cm große Stücke schneiden. 250 ml Erdbeersaft aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Erdbeersaft rühren.
3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. 15-20 Minuten abkühlen lassen, mit den frischen Erdbeeren mischen und mit Orangenlikör würzen.
Die Löffelbiskuits dicht nebeneinander in eine rechteckige Auflaufform (1,8 l Inhalt) legen und mit dem Erdbeersaft beträufeln.
Mit Erdbeerkompott bedecken.
Eigelb mit restlichem Zucker und Mandellikör ca. 7 Minuten cremig-dicklich aufschlagen.
Mascarpone unterrühren. Schlagsahne mit Sahnefest und Vanillezucker steif schlagen und ebenfalls unter die Creme rühren.
Die Mascarponecreme auf das Erdbeerkompott geben, glatt streichen und zugedeckt mindestens 5 Stunden kalt stellen.
Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz mittelfein zerbröseln. Kurz vor dem Servieren über die Creme streuen und mit Kakao bestäuben.