Mo, 25. 4.–So, 1. 5. 2011
Annemarie

Schnelles Erdbeer-Tiramisù

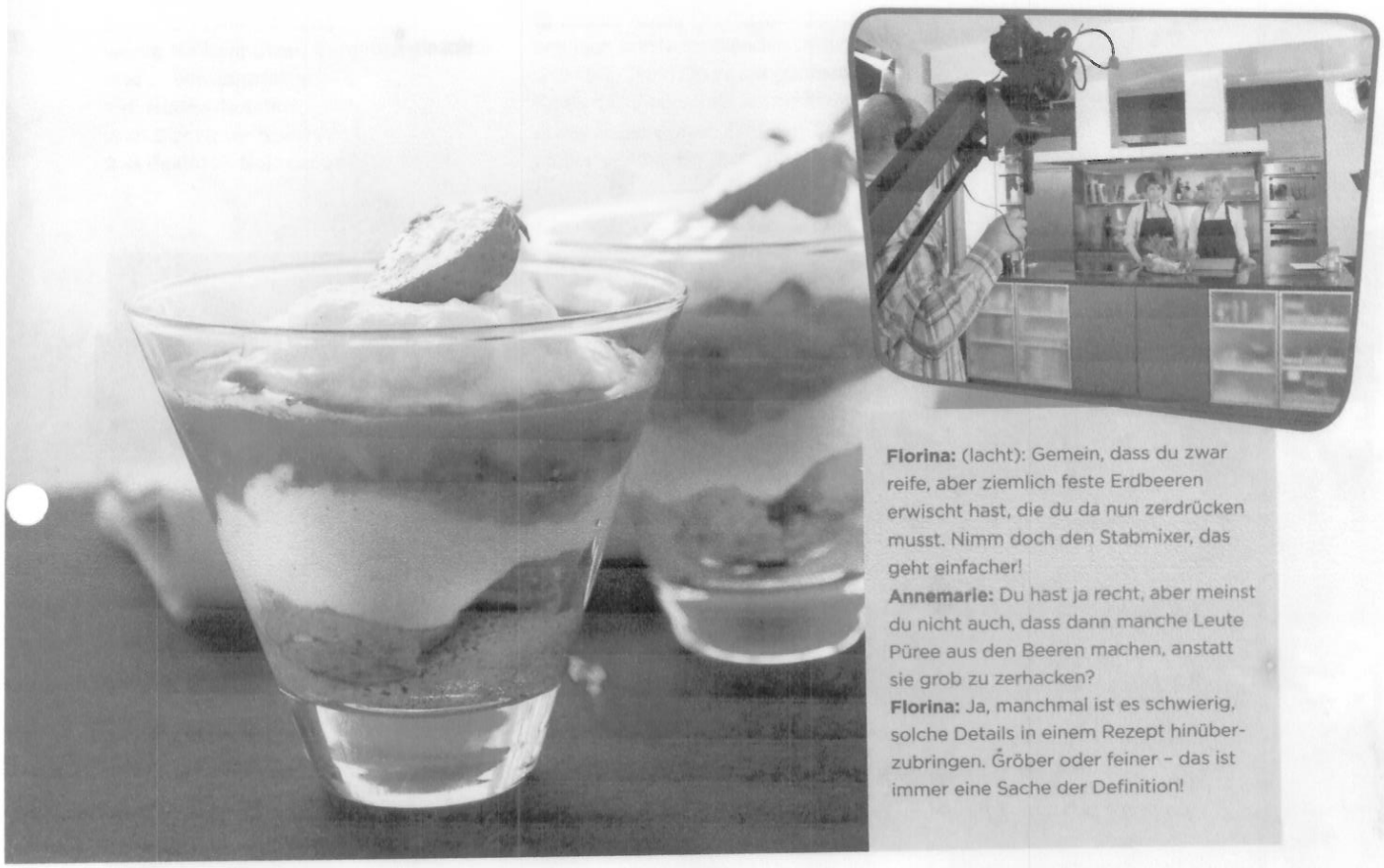
Für 4 Personen

250 g Erdbeeren
1 Esslöffel Puderzucker
Creme:
1½ dl Halbrahm
3 Esslöffel Puderzucker
250 g Mascarpone
1 Teelöffel Vanillepaste oder
½ Teelöffel Vanillepulver
Zum Fertigstellen:
1½ dl frisch zubereiteter Espresso
nach Belieben 2 Esslöffel Marsala
6 Löffelbiskuits

❶ Die Erdbeeren waschen und 4 kleinere Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Beeren rüsten und in Scheiben schneiden. Mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken.
❷ Für die Creme den Halbrahm mit dem Puderzucker halb steif schlagen. Dann sorgfältig den Mascarpone und die Vanillepaste oder das Vanillepulver unterrühren.
❸ Den Espresso nach Belieben mit Marsala parfümieren. Die Löffelbiskuits in den Kaffee tunken und auf dem Boden von 4 Dessertgläsern verteilen. Die Hälfte der Mascarponecreme darübergeben. Die Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschliessen. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.
❹ Vor dem Servieren das Erdbeer-Tiramisù mit je 1 Erdbeere garnieren.

Pro Portion 10 g Eiweiss,
29 g Fett, 28 g Kohlenhydrate;
419 kKalorien oder 1753 kJoule
11 *ProPoints™*

Purinarm



Florina: (lacht): Gemein, dass du zwar reife, aber ziemlich feste Erdbeeren erwischt hast, die du da nun zerdrücken musst. Nimm doch den Stabmixer, das geht einfacher!
Annemarie: Du hast ja recht, aber meinst du nicht auch, dass dann manche Leute Püree aus den Beeren machen, anstatt sie grob zu zerhacken?
Florina: Ja, manchmal ist es schwierig, solche Details in einem Rezept hinüberzubringen. Gröber oder feiner – das ist immer eine Sache der Definition!

Inserat

Partner unserer Kochsendung
mit Annemarie Wildeisen:

Bauknecht
Heute leben.

OTTO'S