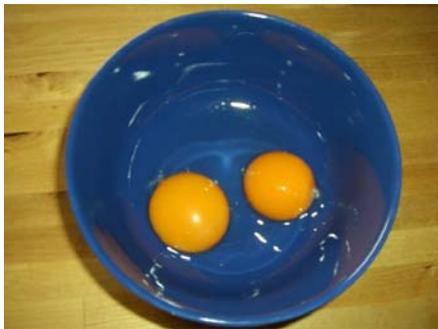


# Erdbeertiramisu

## Zutaten



250 Gramm Mascarpone



2 Eigelbe



40 Gramm Zucker



1 Teelöffel Vanilleextrakt

# Erdbeertiramisu



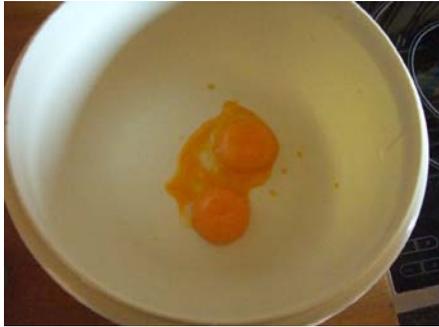
1 Packung (ca. 30 Stück) Löffelbiskuits



250 Gramm Erdbeeren

# Erdbeertiramisu

## Zubereitung



Eigelb in eine Schüssel geben



Zucker dazugeben



mit dem Handrührgerät so lange rühren  
bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat



Vanilleextrakt dazugeben

# Erdbeertiramisu



Mascarpone in die Schüssel geben



alles zu einer Creme verrühren

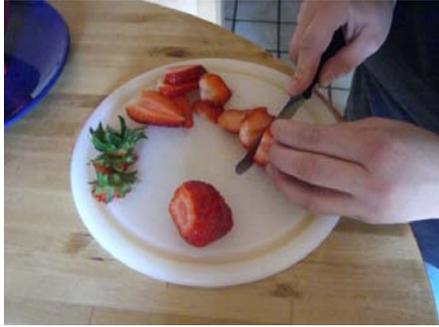


Erdbeeren waschen



grüne Blätter von den Erdbeeren entfernen

# Erdbeertiramisu



Erdbeeren in Scheiben schneiden



Erdbeeren zur Seite stellen



Boden einer Schüssel mit Löffelbiskuits auslegen



1/3 der Creme darauf verstreichen

# Erdbeertiramisu



die Hälfte der Erdbeeren  
auf die Biskuits legen



die Erdbeeren wieder mit  
Löffelbiskuits bedecken



die Hälfte der restlichen Creme auf  
die Löffelbiskuits verstreichen



restliche Erdbeeren darauf legen

# Erdbeertiramisu



mit der restlichen Creme bestreichen



Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken



Schüssel in den Kühlschrank stellen

Dessert mindestens 1 bis 2 Stunden kühlen!  
Besser: das Dessert über Nacht im  
Kühlschrank stehen lassen



Wer möchte, kann das Dessert kurz vor dem  
Essen mit Schokopulver bestreuen – fertig!

**Guten Appetit!**