

Erdbeer - Tiramisu

Zutaten:

400 g Erdbeeren
170 g Zucker
1/8l Wasser
6 Stück Blattgelatine
500 g Mascarpone
¼ l Schlagobers
Ca. 40 Stück Biskotten



Zubereitung:

Zucker und Wasser in einem Topf 5 Minuten kochen lassen, dann mit den Erdbeeren mixen. Ein Drittel der Erdbeersauce beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Sauce auflösen und mit Mascarpone verrühren. Dann geschlagenes Obers unterheben. Die Biskotten in der Sauce tränken und den Boden der Form damit auslegen. Abwechselnd Creme und Biskotten einfüllen, wobei Creme die oberste Schicht bildet. 6 Stunden im Kühlschrank lassen.