Erdbeer-Tiramisu mit Grand Marnier und weißer Schokolade

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Toll in der Erdbeersaison, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Mascarpone
- 350 g Löffelbisquits
- 150 g Puderzucker
- 200 g Vollmilchjoghurt
- 200 g geschlagene Sahne
- 1 Vanillestange, Mark hiervon
- 1 Limette, Saft hiervon und Abrieb der halben Limette
- 4 cl Grand Marnier oder Cointreau
- ½ Tafel weiß Schokolade

- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst eine Dessertschüssel oder Auflaufform mit den Löffelbisquits auslegen und mit Orangenlikör beträufeln.

Schritt3

Die besonders schönen Erdbeeren, etwa die Hälfte, in Scheiben schneiden, ebenfalls mit Orangenlikör beträufeln, ev. etwas zuckern.

Schritt4

Die zweite Hälfte Erdbeeren mit dem Limonensaft und Abrieb,

Schritt5

60 g Puderzucker und 3 cl Orangenlikör pürieren.

Schritt6

Mascarpone, Joghurt und den restlichen Puderzucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt7

Das Mascarpone Mus als erste Schicht über die Löffelbisquits geben, gleichmäßig glatt streichen.

Schritt8

Nun folgt eine Schicht Erdbeerpürèe und die letzte Schicht Mascarpone Mus.

Schritt9

Die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren gleichmäßig, staffelartig auf der Oberfläche verteilen und das restliche Erdbeerpüree dünn darüber verstreichen.

Schritt10

Für wenigsten 1 Stunde mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Weiße Schokolade hobeln oder reiben und Schokoladespäne vor dem Servieren gleichmäßig darüber geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** erdbeeren, orangenlikör, saisonal, tiramisu, weiße schokolade

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-tiramisu-mit-grand-marnier-und-weisser-schokolade/