

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Man nehme: eine Handvoll Erdbeeren, ein paar Biskotten, eine herzhafte Creme und viel Liebe - schon...



Erdbeer-Tiramisu im Glas © Niederösterreich Werbung, Kurt Pinter

Infos

Sommergericht

00:30 h Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Zubereitung Creme 1:

Dotter mit Staubzucker schaumig rühren, Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen, Mascarpone und Rum unter die Dottermasse rühren und anschließend den Eischnee unterheben. (Wer nicht mit rohen Eiern kochen möchte, kann statt der Eier auch 200 ml Qimiq mit etwas Schlagobers verwenden.)

Zubereitung Creme 2:

Schlagobers aufschlagen, Joghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren und abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, unter erwärmen auflösen und danach in die Joghurtmasse

Zutaten

Creme 1:

250 g Mascarpone
2 Dotter
1 Eiklar
30 g Staubzucker
20 g Kristallzucker
2 cl Rum

Creme 2:

300 ml Naturjoghurt
ca. 100 g Staubzucker
Saft von 2 Zitronen
eine Prise Vanillezucker
2 Blatt Gelatine
200 ml Schlagobers
ca. 250 g frische Erdbeeren

einrühren. Zum Schluss das Schlagobers unterheben.

Zutaten für 5 Portionen

Zubereitung Erdbeer-Tiramisu:

Ca. die Hälfte der Erdbeeren zerdrücken oder passieren, erwärmen und etwas Zucker nach Geschmack dazugeben. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und inzwischen beiseitelegen. Die Gläser abwechselnd mit einer Lage Biskotten, einem Löffel von der Erdbeersauce, evtl. auch ein paar Erdbeerstücken sowie den zwei Cremen (abwechselnd mit einem Dressiersack darauf verteilen) füllen. Mit Creme abschließen und danach das Dessert für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Beim Servieren kann man das Dessert mit den restlichen Erdbeerstücken und übrig gebliebener Sauce verzieren.

Quellenangabe

Renate Stadlhofer und Rudi Hirsch betreiben seit 2016 das **WIRTSHaus Hirsch delikatESSEN** in Groß Gerungs. Nicht nur das Wirtshaus, in dem ganz ohne Geschmacksverstärker und Fertigsaucen gekocht wird, sondern auch die Delikatessenmanufaktur, in der wie „früher“ eingekocht wird, ist bei Gästen und Gourmets sehr beliebt.