

Erdbeer-Marshmallow Tiramisu mit Eierlikör

Zutaten

1,2 kg Erdbeeren
500 g Mascarpone
250 ml Sahne
1 Pkg Löffelbiskuits
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
20 g Zartbitter Kuvertüre
50 g Puderzucker
1 kl. Tasse Espresso
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken der Löffelbiskuits
30 g Mini Marshmallows
Oblatenblumen (wenn vorhanden)



Zubereitung

Die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen und auf Backpapier kleine Formen/Zeichnungen mit der Schokolade anfertigen. Schokolade trocknen, abziehen und am Besten in den Kühlschrank stellen.

Espresso zubereiten und abkühlen lassen.

Von den 1,2 kg Erdbeeren ca. 300 g pürieren und separat aufbewahren.
Sahne steif schlagen und ebenfalls kühl stellen.

Die Mascarpone mit den Mini Marshmallows und dem Puderzucker verrühren. 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Creme geben. Pürierte Erdbeeren in die Masse geben und gut vermischen, bis alles eine schöne, glatte Masse ergibt. Die gekühlte Sahne unterheben. Die Creme ca. 10 Minuten kühlen.

In eine größere Auflaufform, die Löffelbiskuits mit dem Zuckerboden nach unten, in der Form auslegen, bis der Auflaufboden bedeckt ist. Auf den Löffelbiskuits den Espresso mit einem Pinsel verstreichen, so dass die Löffelbiskuits den Kaffee aufsaugen. Anschließend etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über den Löffelbiskuits verstreichen und einziehen lassen. Etwa die Hälfte der gekühlten Creme auf den Biskuits gleichmäßig auftragen. Mit der nächsten Schicht Löffelbiskuits die Creme bedecken. Ebenfalls wieder mit dem Zuckerboden nach unten auslegen. Diese wieder mit Kaffee bestreichen und anschließend Eierlikör über die neue Schicht Biskuits verteilen. Restliche Creme in die Form geben und gleichmäßig, bis alle Biskuits bedeckt sind, auftragen. Dessert mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Die restlichen Erdbeeren halbieren und auf der Creme hübsch anrichten. Als Hingucker Schokoladendekoration zwischen die Erdbeeren stecken. Wenn vorhanden, Oblatenblumen auf den Erdbeeren zur Dekoration verteilen. Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über die Erdbeeren tröpfeln lassen.

Guten Appetit.

Leser-Tipp

Die Sahne wirklich unterheben und nicht unterrühren, da sonst die Creme möglicherweise nicht fest wird.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Marshmallow Tiramisu mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de