

ERDBEERTIRAMISU IM GLAS

Für 6 Personen (1 Form)

Was du benötigst:

1 Ei
1 Eigelb
70 g Zucker
250 g Mascarpone
1 TL Rum
50 ml Sahne, geschlagen
Erdbeeren
Zitrone
Savoirdi („Tiramisu-Kekse“)



1. Schritt:

Die Erdbeeren waschen, klein schneiden, den Saft einer Zitrone hineinpresse und etwas Zucker dazugeben. Kurz stehen lassen, damit sich die Flüssigkeit von den Erdbeeren trennt.



2. Schritt:

Das Eigelb und das Ei mit dem Zucker schaumig rühren. Mascarpone dazugeben, Sahne schlagen und auch diese hinzufügen.



3. Schritt:

Die Erdbeerflüssigkeit durch ein Sieb geben, damit wir diese separat haben. In die Flüssigkeit nach Bedarf 1 Teelöffel Rum dazugeben.



4. Schritt:

Die Savoiardkekse in der Erdbeerflüssigkeit kurz tränken und ins Glas geben, sodass der Boden bedeckt ist. Darauf kommt die Creme, dann die klein geschnittenen Erdbeeren. Diesen Vorgang wiederholt man noch einmal.



5. Schritt:

Das Erdbeertiramisu für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank geben und schon ist es servierbereit.

