

Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Pistazien

Für zwei Personen

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren 3 EL Puderzucker 1 EL Erbeer-Likör

Für die Mascarpone-Creme:

150 g Mascarpone 150 g griech. Joghurt 1 Vanilleschote

5 EL flüssiger Honig

Für die Amarettini:

150 g kleine Amarettini 30 g Pistazien 2 Stiele Minze

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Erdbeeren mit dem Likör in einer Pfanne ca. 1 Minuten schmoren und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Mascarpone-Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mascarpone, griechischen Joghurt, Honig und das Mark der Vanilleschote mischen.

Für die Amarettini:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. Pistazien grob hacken. Erdbeeren, Marscapone-Creme, Amarettini und Pistazien schichtweise in Dessertgläser füllen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

2 Dessertgläser Erdbeer-Tiramisu anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Eike Baumgart am 03. August 2017