

Tiramisu aus der Erdbeere

Für 4 Portionen

200 g Mascarpone	50 g Joghurt	100 g Puderzucker
200 g Schlagsahne	1 Stange Vanille	250 g Erdbeeren
1 Pck. Löffelbiscuit	3 Orangen	50 ml Grand Manier
100 g Zucker	100 g weiße Kuvertüre	

Das Mark der Vanillestange(n) auskratzen. Orangen auspressen, den Saft mit Zucker vermengen und zum Kochen bringen. Etwas Grand Marnier zugeben und zähflüssig einreduzieren. Gleichzeitig Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker und Vanillemark glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Erdbeeren werden nun gewaschen, geputzt und püriert.

Der Löffelbiskuit wird nun, wie im herkömmlichen Tiramisu, in einer Servierschale platziert. Vor der Schichtung jeweils mit der Orangenreduktion bestreichen. Nun abwechselnd eine Schicht Mascarpone, Erdbeerpüree und Löffelbiskuit in die Servierschale geben. Anschließend mit gehobelter weißer Schokolade verfeinern.

Frank Rosin am 29. Juli 2014