

Erdbeer-Tiramisu im Glas

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskotteneinlage:

100 g gebrochene Biskotten
75 ml starker Espresso
3 EL Amaretto (Mandellikör)

Tiramisucreme:

300 ml Milch
½ Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten
Creme
1 EL starker Espresso
250 g Mascarpone

Erdbeereinlage:

500 g klein geschnittene Erdbeeren

Zum Bestreuen und Dekorieren:

Backkakao
Erdbeeren

Wie mache ich ein Erdbeer-Tiramisu im Glas?:

1 Biskotteneinlage:

Die Biskotten auf vorbereitete Gläser aufteilen. Espresso mit Amaretto verrühren und auf den Biskotten verteilen.

2 Tiramisucreme:

Für die Creme Milch mit Cremepulver und Espresso mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Den Mascarpone mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Hälfte der Creme auf die Gläser aufteilen. Die Erdbeeren darauf geben und die übrige Creme darauf verteilen. Die Erdbeer-Tiramisu mind. 1 Std. kalt stellen.

3 Tiramisu bestreuen und verzieren:

Die Erdbeer-Tiramisu vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen und mit Erdbeeren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Espresso und Amaretto kann zum Tränken und in der Creme auch Orangensaft nehmen.

