

# Erdbeer-Tiramisu

etwa 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Vorbereiten:**

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

**Masse:**

- 500 g Erdbeeren
- 150 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
- 3 Stk. Eiweiss
- 3 Eigelb
- 250 g Mascarpone
- 300 g Löffelbiskuits

**1 Masse:**

Die Erdbeeren gut waschen und rüsten. Mit dem Stabmixer 200 g der Erdbeeren mit 50 g des Zuckers und dem Wasser fein pürieren. Finesse Aroma begeben. Das Erdbeerpüree in einen weiten Behälter füllen und beiseitestellen.

Die restlichen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Eigelb und die restlichen 100 g des Zuckers mit dem Mixer auf höchster Stufe verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone sorgfältig darunterziehen und darauf achten, dass sich möglichst keine Klümpchen bilden. Eiweiss ebenfalls sorgfältig unter die Masse ziehen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits im Erdbeersaft tränken und dicht nebeneinander auf dem Boden der Gratinform verteilen. Die Hälfte der Crème gleichmässig darüber verteilen. Den Vorgang mit der zweiten Hälfte der Biskuits und der Crème wiederholen.

Die letzte Crème-Schicht mit Erdbeerscheiben dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.