



Tiramisu mit Erdbeergrappa

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Erdbeeren
- 1 Glas Fruttata di Fragola (sizilianischer Fruchtaufstrich Erdbeer mit Grappa)
- 50 ml Erdbeerlikör auf Grappabasis, 35 %
- 500 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- ca. 200 g Löffelbiskuits
- 250 ml Sahne
- Wahlweise gehackte Pistazien und Minze zum dekorieren

Zubereitung

Mascarpone mit Puderzucker cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Erdbeeren pürieren und mit Fruttata di Fragola mischen.

Die Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache Auflaufform legen und mit Erdbeergrappa großzügig beträufeln. Abwechselnd die Mascarponecreme, das Erdbeerpüree und die Biskuits darüber schichten. Mit Minze oder Pistazien dekorieren. Das Tiramisu mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

* Idee: Vielen Dank für dieses köstliche Tiramisu an Patrizia.

Una Goccia
Geschmack erleben.