



## Tiramisù mit Erdbeeren

Am kommenden Sonntag ist Muttertag. Dieses feine Tiramisù könnte der absolute Hingucker für diesen Tag sein. Das Schöne an diesem Dessert, man kann es sehr gut einen Tag im Voraus zubereiten und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Dekoration kurz vor dem Servieren anbringen und voilà, bereit zum Geniessen.

Meine heutige Erdbeer-Tiramisù Variante ist mit Eiern. Diese habe ich durch die Zugabe eines warmen Zuckersirups pasteurisiert.

Wer gänzlich auf Eiern verzichten möchte, findet auf meiner Seite ein [Erdbeer Tiramisù](#) ohne Eier.

Oberstes Gebot bei der Verarbeitung von Eiern. Sie sollten möglichst frisch sein.

Saubere und sorgfältige Arbeit sollte eh schon klar sein. Sollte man immer Bedenken im Umgang mit Lebensmitteln, doch bei Eiern einen Tic mehr.

Diese Idee des Tiramisù mit Erdbeeren habe ich auf einer italienischen Seite gespickt. Als ich da die Variante des Pasteurisierens las, wollte ich es unbedingt ausprobieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Zutaten für 6 Portionengläser

### **Zutaten für die Mascarpone-Creme**

400 g Mascarpone

3 Eigelb

50 g Wasser (1)

125 g Zucker

50 g Zucker (2 – um das Eigelb aufzuschlagen)

### **Zutaten für die Erdbeeren**

400 g Erdbeeren plus welche zum Dekorieren

ca. 70 g Löffelbiskuit

1 EL [Fragolino](#) - Erdbeerlikör oder als Alternative Grand Marnier

25 g Wasser

50 g Zucker

Pfefferminz- oder Zitronenmelissenblätter für die Deko

### **Zubereitung**

Wir starten gleich mit dem Zuckersirup, welcher benötigt wird um die Eier zu pasteurisieren. Die Ersten 50 g Zucker zusammen mit dem Wasser in ein Pfännchen geben und bis auf 121° Erhitzen. Damit man die Temperatur sehr gut im Auge behalten kann, empfehle ich einen digitalen Thermometer.

In der Zwischenzeit die Eier mit der zweiten Portion Zucker in die Rührschüssel der Haushaltsmaschine geben. Auf hoher Stufe solange Rühren, bis die Masse schön luftig und hell ist.

In der Zwischenzeit sollte auch die Temperatur des Zuckersirups die gewünschten 121° erreicht haben.

Sirup wie einen Rinnsal zur aufgeschlagenen Eimasse geben. Damit sich der Zuckersirup gut in die Eimasse einarbeiten kann, während des Vorganges die Rührmaschine immer laufen lassen.

Zum Schluss die ganze Masse während mindestens weiteren 10 Minuten auf maximaler Stufe weiterrühren, damit sie erkalten kann.

Den Mascarpone durch ein Sieb streichen und in eine Schüssel geben. Zum Temperieren des Mascarpones etwas der aufgeschlagenen Eimasse dazu geben. Mit Hilfe eines Spachtels kräftig untermischen.

Nun die restliche Eimasse dazu geben und solange mit dem Teigschaber unterheben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Hier wird nicht mehr gerührt, sondern mit dem Spatel untergehoben. Es benötigt etwas Zeit, bis die Masse klümpchenfrei ist.

Fertige Masse in einen Spritzbeutel geben und während ca. 30 Minuten in den Kühlschrank



stellen.

In dieser Zeit können wir die Erdbeeren zubereiten.

Erdbeeren waschen und Grünzeug entfernen. Der Länge nach in Schnitze schneiden. Einige Schnitze für die Dekoration beiseite stellen.

In einer weiten Pfanne Wasser, Zucker und geschnittene Erdbeeren geben. Auf mittlere Stufe während einigen Minuten darin Dämpfen. Nicht allzu lange, damit die Erdbeeren nicht komplett zerfallen. Mit dem Fragolino oder Grand Marnier ablöschen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die eine Hälfte in ein Mixerglas geben und pürieren. Die zweite Hälfte beiseite Stellen, die wird für das Einschichten benötigt.

Nun geht es ans Zusammenstellen des Desserts.

Für mein Dessert habe ich Weckgläser mit 220 ml Inhalt verwendet. Natürlich lassen sich prima Dessertschalen oder andere Gläser verwenden.

Etwas Mascarponecreme auf den Glasboden geben. Den Löffelbiskuit etwas Zerkleinern. Für mein Glas habe ich den Löffelbiskuit in drei gleich grosse Teile zerbrochen. In die pürierte Masse tunken, damit der Löffelbiskuit von allen Seiten gut getränkt ist. Auf die Masse legen. Mit den beiseite gestellten gedämpften Erdbeeren belegen. Eine weitere Mascarponeschicht darauf spritzen. Mit den frischen Erdbeeren und dem Minzblatt ausdekorieren. Ein weiterer Löffelbiskuit zerbröseln und über das Dessert streuen.

Mindestens nochmals 2 Stunden kühl stellen.

