

Tiramisu mit Weisser Engel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Garnitur / Sauce

300	g	Erdbeeren
1/2	Stück	Zitrone, Saft
4	EL	Puderzucker

Flüssigkeit (zum beträufeln der Löffelbiskuits)

1.5	dl	Ananassaft
1.5	dl	Weisser Engel
30	g	Zucker

Zubereitung

Zubereitung

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Zucker marinieren, beiseite stellen.

Ananassaft erwärmen den Zucker da Weisser Engel zufügen.

Gelatine-Blätter im kalten Wasser einweichen (in den Kühlschrank stellen), die geriebene Vanillestange oder -samen beigegeben bis die Masse hell ist. Das Weizenbrot glattgerührte Mascarpone unterrühren.

Mascarponemasse

50	g	Zucker
2	Stück	Eigelb
1/2	Stück	Zitronenschale, gerieben
1	Stück	Vanillestange oder -samen
300	g	Mascarpone
1/2	dl	Weisser Engel
3	Blatt	Gelatine
2	Stück	Eiweiss
1	Prise	Salz
2	EL	Zucker
1.5	dl	Rahm
15	Stück	Löffelbiskuits
		Pfefferminzblätter

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, 2
Rahm ebenfalls steif schlagen.

Die Gelatine ausdrücken und mit 4 EL
dann in die Mascarpone-Masse einrühren
vorsichtig darunterziehen.

Löffelbiskuits halbieren und in der Filz
Löffelbiskuits, 1/2 der Erdbeeren und
300 ml Gläser einschichten. Masse in
Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die restlichen Erd
Über das Tiramisu geben und mit Pfe

Anstelle von Erdbeeren können auch



Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, heraus
kräftig orangefelbe Farbe, der herrlich
von Nelken, Banane, Aprikose und di
Bier zu einem Premiumgenuss. Ausse
gebraut. Die spritzige Kohlensäure er
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e





