



Erdbeertiramisu

Zutaten für 4 Personen

Erdbeeren frisch	500 g
Kristallzucker	40 g
Zitrone	1 Stk.
<hr/>	
Holunderblütensirup Teil 1	40 g
Eiweiss	60 g
Eigelb	40 g
Puderzucker	10 g
Mascarpone	250 g
Holunderblütensirup Teil 2	50 g



Menge:	4 Personen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Wasche die frischen Erdbeeren, entferne die grünen Blätter und schneide sie dann in kleine Stückchen. Gib diese dann zusammen mit dem Kristallzucker und dem Zitronensaft in eine Pfanne und koche die Mischung kurz auf. Lasse das Kompott auf niedriger Stufe kurz einköcheln, bis die Erdbeeren etwas weicher werden und der Saft austritt. Giesse diesen Saft dann mithilfe eines Siebs ab und fange das Erdbeerkompott auf. Stelle sowohl den Saft als auch das Kompott in den Kühlschrank, damit beide etwas abkühlen kann.
2. Schlage das Eiweiss in einer Schüssel mit dem Puderzucker auf, bis Du einen richtig schönen, steifen Eischnee erhältst. Stelle diesen kurz zur Seite und schlage dann das Eigelb mit dem Holunderblütensirup auf, bis die Masse schaumig und hell wird. Ist das Eigelb richtig schön schaumig geschlagen, dann kannst Du nun den Mascarpone hinzufügen. Rühre diesen am besten mit einem Schneebesen von Hand unter, dann bleibt die Masse etwas kompakter, als wenn Du ihn mit dem Mixer einrührst. Hebe abschliessend den steif geschlagenen Eischnee mit einem Gummischaber unter.
3. Kleide Deine Auflaufform nun mit den Löffelbiskuits aus und bestreiche die Biskuits mit dem Holunderblütensirup (Teil 2). Tränke die Biskuits anschliessend mit 150 g des vorher abgefangenen Erdbeersaftes. Verteile anschliessend des Erdbeerkompott auf dem getränkten Gebäck und gib dann die Mascarpone Masse darüber. Decke das Tiramisu mit Frischhaltefolie ab und lasse es so über Nacht komplett durchziehen.

Schneide die Erdbeeren in dünne Scheiben und verziere das fertige Tiramisu mit den Erdbeerscheiben und frischen Holunderblüten.