

## ERDBEER TIRAMISU



### ZUTATEN

500g Erdbeeren  
3 Eier  
80g Zucker  
250g Mascarpone  
250g Löffelbiskuits  
100ml Orangensaft

### ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden
2. Die andere Hälfte der Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und pürieren
3. Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen
4. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und die Mascarpone und das Erdbeerpüree untermischen
5. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone Mischung heben
6. Löffelbiskuits in Orangensaft tunken und auf den Boden der 250ml Gläser legen. Dafür habe ich alle Löffelbiskuits in zwei Teile gebrochen und jeweils 4 Stück auf den Boden des Glases gegeben
7. Auf die Löffelbiskuits ein paar Erdbeerstücke verteilen und mit der Mascarponecreme überdecken
8. Das ganze wiederholen, bis das Glas voll ist. In jedes Glas passen 3 Schichten Erdbeeren und Löffelbiskuits mit Mascarponecreme
9. Die Gläser verschließen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen