



### ***Erdbeer Tiramisu***

*für 4 Personen*

*250 g Mascarpone Fresca  
2 frische Eier  
100 g Puderzucker  
100 g Schlagrahm*

*100 g Löffelbiscuits  
200 g frische Erdbeeren  
50 g Zucker  
20 cl Grand Marnier*

#### *Sauce:*

*Erdbeeren waschen, rüsten, mit dem Zucker fein pürieren, mit Grand Marnier parfümieren.*

#### *Mascarpone-Masse:*

*Eigelb und Puderzucker gut rühren und mit Mascarpone mischen.  
Eischnee sowie Rahm steif schlagen, beides vorsichtig darunter ziehen.  
Die Hälfte der Masse in eine Form füllen, mit 1 Lage Löffelbiscuits bedecken,  
diese mit der Sauce tränken. Die restliche Masse darüber geben. Kühl stellen.*

#### *Serviertipp:*

*Die restliche Sauce separat zum Tiramisu reichen.*