

# Tiramisu mit Erdbeeren

## Für zwei Personen

150 g Erdbeeren	1 Zitrone	150 g Mascarpone
40 g Löffelbiskuite	2 Zweige Minze	1 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 EL Kakaopulver	1 Ei
20 ml Amaretto	15 ml kalter Espresso	Vanillearoma

Die Erdbeeren, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Löffelbiskuite in eine Form legen. Den Amaretto mit dem Espresso mischen und über die Löffelbiskuite gießen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen. Die Masse unter die Mascarpone heben. Etwas Schale der Zitrone abreiben, die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronenabrieb, sowie den Zucker ebenfalls in die Masse rühren. Mit Zitronensaft und Vanillearoma abschmecken. Die Crème mit den Erdbeeren auf die eingeweichten Löffelbiskuite schichten. Abschließend mit dem Kakaopulver und etwas gehackter Minze bestreuen.

Karola Rolle am 24. Mai 2012