



tirami su con fragole

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



50 gr Zucker
2 frische Eigelb

250 gr Mascarpone

1 kl Orange gut gewaschen

1 Prise Salz
1 EL Zucker
2 frische Eiweiss

ca. 200 gr frische Erdbeeren

150 gr Löffelbiscuits

Fertig Stellung

Die Form mit den Löffelbiscuits und der Erdbeermasse mit dem Mascarpone zudecken und sofort kühl stellen. Vor dem Anrichten mit Schoko-Pulver bestreuen.

zusammen mit dem Eigelb in einer Schüssel gut verrühren

Nun das verrührte Eigelb zusammen mit dem Mascarpone gut verrühren
Mit einem Zestenschäler oder feiner Raffel wenig Schale abreiben und ebenfalls zum Mascarpone geben

Eiweiss und die Prise Salz zusammen steif schlagen. Den Esslöffel Zucker begeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt.
Unter die Mascarpone Masse ziehen.

Waschen und Masse pürieren.

in Form einschichten und mit Limoncello beträufeln, die Erdbeermasse darüber geben.