

Hier und heute



Erdbeer-Tiramisu-Törtchen

Marcel Seeger variiert den beliebten italienischen Dessertklassiker Tiramisu mit Erdbeeren und serviert ihn in Form kleiner Törtchen. Köstlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für 8 Dessertringe von 8 cm Durchmesser

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 100 ml Espresso, abgekühlt
- 50 ml Amaretto, alternativ Mandelsirup
- 400 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 150 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnestandmittel
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 250 g Löffelbiskuits
- etwas Kakaopulver zum Besieben

Zubereitung

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Platte (sollte in den Kühlschrank passen) setzen.

Erdbeeren putzen und bis auf vier Erdbeeren für die Deko in Scheiben schneiden.

Löffelbiskuits so zerkleinern, dass sie in die Dessertringe passen. Als Boden in die Dessertringe geben.

Espresso und Amaretto mischen und die Löffelbiskuits mit Hilfe eines Pinsels damit benetzen.

Eine erste Schicht Erdbeerscheiben auf die Löffelbiskuits legen.

Für die Creme Mascarpone, Zucker, Vanillemark und Salz verrühren. Sahne mit Sahnestandmittel aufschlagen und unterheben. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle eine Schicht Creme auf die Erdbeerscheiben geben und mit einem Löffel andrücken.

Eine weitere Schicht Löffelbiskuits einlegen, mit Espresso-Tränke benetzen und wieder Erdbeerscheiben auflegen.

Weitere Creme bis zum Rand einfüllen und glattstreichen.

Aus der restlichen Creme nach Belieben jeweils einen großen Tupfen auf die Törtchen geben.

Törtchen mindestens eine Stunde durchkühlen, damit sie Bindung bekommen und sich die Aromen entfalten können.

Nach der Kühlphase die Törtchen aus dem Ring lösen und die Oberfläche mit etwas Kakaopulver dünn besieben. Pro Törtchen eine halbe frische Erdbeere mit Grün an den adressierten Tupfen setzen.

Tipp: Wer die Törtchen einen Tag im Voraus vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren möchte, sollte der Füllung ein in Wasser aufgelöstes Blatt Gelatine zufügen.