



Spagettieis

TIRAMISU

4-6 PORTIONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

16 Löffelbiskuit
100 ml Milch

500 g Isola Fresca Mascarpone

200 ml Domspitzmilch Schlagrahm

Vanillemark von einer Vanilleschote

100 g Puderzucker

500 g Erdbeeren

1 Pck. Gelatine Sofort Fix

80 g weiße Schokolade

Minzblätter für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Einen Becher Schlagrahm zusammen mit dem Vanillemark aufschlagen. Mascarpone zusammen mit etwas Puderzucker ebenfalls aufschlagen und mit dem Schlagrahm vermengen.
2. Löffelbiskuits kurz in einer Schale mit Milch wenden und als Boden in die Auflaufform legen.
3. Die Mascarpone-Sahne-Mischung darüber verteilen. Erdbeeren pürieren und etwas Gelatine Sofort Fix zu dem Püree geben. Die passierten Erdbeeren auf die Mascarpone-Masse gießen.
4. Die weiße Schokolade reiben und das Tiramisu damit dekorieren und mit einigen Erdbeeren und Minzblättern toppen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayerniana_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV