

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Dieses Erdbeer-Tiramisu im Glas ist ein beliebter Klassiker. Mit Mascarpone und fruchtigen Erdbeeren ein unwiderstehlicher Genuss.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren
100 g Löffelbiskuits
75 ml starker Espresso
3 EL Amaretto (Mandellikör)
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme
250 g Mascarpone

Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

Wie mache ich ein Erdbeer-Tiramisu im Glas?:

1 Erdbeer-Tiramisu vorbereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Einige zum Dekorieren beiseitestellen, die anderen je nach Größe vierteln oder klein schneiden. Löffelbiskuit grob zerkleinern und in die Gläser verteilen. Espresso mit Amaretto verrühren und die Löffelbiskuits damit tränken.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. **Kalte** Milch in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen, Mascarpone unterrühren.

Die Hälfte der Tiramisucreme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verstreichen. Die klein geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Tiramisucreme bedecken. Erdbeer-Tiramisu mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



③ Erdbeer-Tiramisu im Glas verzieren:

Vor dem Servieren das Erdbeer-Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit den übrigen Erdbeeren dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps, damit ein Tiramisu garantiert gelingt.
- Die Löffelbiskuits können auch mit etwa 100 ml Orangensaft getränkt werden, wenn das Dessert ohne Kaffee und Alkohol zubereitet werden soll.

