

# Tiramisu mit Weisser Engel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Garnitur / Sauce

300	g	Erdbeeren
1/2	Stück	Zitrone, Saft
4	EL	Puderzucker

#### Flüssigkeit (zum beträufeln der Löffelbiskuits)

1.5	dl	Ananassaft
1.5	dl	Weisser Engel
30	g	Zucker

## Zubereitung

### Zubereitung

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Zucker marinieren, beiseite stellen.

Ananassaft erwärmen den Zucker da Weisser Engel zufügen.

Gelatine-Blätter im kalten Wasser einweichen (in den Kühlschrank stellen), die geriebene Vanillestange oder -samen beigegeben bis die Masse hell ist. Das Weizenbrot glattgerührte Mascarpone unterrühren.

## Mascarpone­masse

50	g	Zucker
2	Stück	Eigelb
1/2	Stück	Zitronenschale, gerieben
1	Stück	Vanillestange oder -samen
300	g	Mascarpone
1/2	dl	Weisser Engel
3	Blatt	Gelatine
2	Stück	Eiweiss
1	Prise	Salz
2	EL	Zucker
1.5	dl	Rahm
15	Stück	Löffelbiskuits
		Pfefferminzblätter

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, 2  
Rahm ebenfalls steif schlagen.

Die Gelatine ausdrücken und mit 4 EL  
dann in die Mascarpone-Masse einrühren  
vorsichtig darunterziehen.

Löffelbiskuits halbieren und in der FL  
Löffelbiskuits, 1/2 der Erdbeeren und  
300 ml Gläser einschichten. Masse in  
Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die restlichen Erd  
Über das Tiramisu geben und mit Pfe

Anstelle von Erdbeeren können auch



## Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, heraus  
kräftig orangefarbene Farbe, der herrliche  
von Nelken, Banane, Aprikose und die  
Bier zu einem Premiumgenuss. Aus  
gebraut. Die spritzige Kohlensäure er  
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e





