

Weißes Schokoladen Tiramisu mit Erdbeeren und Balsamessig

Zutaten für 4-6 Portionen

Weißer Schokoladen Mascarpone Creme

- 60g weiße Schokolade
- 150g Mascarpone
- 150g Obers
- Mark ½ Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem

- 4 Tiramisu-Biskotten pro Portion
- 1 Limette (Schale unbehandelt!)
- 500g Erdbeeren
- Erdbeerfruchtsaft
- Balsamessig

Zubereitung:

1. Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen (max. 45°C)
2. Mascarpone mit Mark einer ½ Vanilleschote/Vanillezucker und dem Abrieb einer halben Limette verrühren.
3. Die geschmolzene Schokolade zum Mascarpone geben und zügig mit einem Schneebesen verrühren.
4. Das weich geschlagene Obers vorsichtig unterheben, die Creme in einen Dressiersack mit einer Lochtülle füllen.
5. Ein paar Erdbeeren auf die Seite legen, einen Teil der Erdbeeren mit dem Stabmixer mixen und den Rest würfelig schneiden.
6. Die Erdbeerwürfel zu den gemixten Erdbeeren geben, mit Limettensaft und Balsamessig abschmecken.
7. Zwei Tiramisubiskotten auf einen Teller legen und mit Erdbeerfruchtsaft beträufeln.
8. Nun die Mascarponecreme aufdressieren und die abgeschmeckten Erdbeeren darüber verteilen. Danach zwei Biskotten darauf legen, wieder mit Erdbeerfruchtsaft beträufeln, Mascarponecreme aufdressieren und die marinierten Erdbeerwürfel darüber verteilen.
9. Mit den restlichen Erdbeeren dekorieren.

Rezept aus „Studio 2“