Tiramisu mit Weisser Enge

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 schneide
Zucker marinieren, beiseite stellen.

Ananassaft erwärmen den Zucker da
Weisser Engel zufügen.

Gelatine–Blätter im kalten Wasser ei
den Kühlschrank stellen), die geriebe
Vanillestange oder -samen beigeben
bis die Masse hell ist. Das Weizenbie
glattgerührte Mascarpone unterrühr

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 E
dann in die Mascarpone–Masse einr
vorsichtig darunterziehen.

Löffelbiskuits halbieren und in der Fl
Löffelbiskuits, 1/2 der Erdbeeren und
300 ml Gläser einschichten. Masse ir
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, herau
kräftig orangegelbe Farbe, der herrli
von Nelken, Banane, Aprikose und di
Bier zu einem Premiumgenuss. Aussc
gebraut. Die spritzige Kohlensäure e
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e

WEISSER
ENGEL
NATURTRÜB
WEISSER ENGEL

Schützengarten
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
WEISSBIER • NATURTRÜB