

# Erdbeertiramisu



Lieblings-Geburtstagstortenrezept von: Beate

## Zutaten:

170 g Zucker  
1/8 L Wasser  
400 g Erdbeeren  
6 Blatt Gelatine  
500 g Mascarino  
1 Becher Schlagobers  
Ca. 40 Stück Biskotten

## Zubereitung:

Zucker und Wasser in einem Topf 5 Minuten kochen lassen, dann mit den Erdbeeren pürieren. Ein Drittel der Erdbeersauce beiseite stellen und zum Tränken der Biskotten verwenden.

Mascarino mit der restlichen Erdbeersauce verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in etwas Wasser erwärmen und unter die Creme rühren.

Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Die Biskotten in der Sauce tränken und den Boden der Form damit auslegen. Abwechselnd die Creme und die Biskotten einfüllen. Die letzte Schicht soll die Creme bilden. Über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.