



Fruchtiges Tiramisu mit süßer Frankfurter Grüner Soße

Zutaten

- » 150 g Mascarpone
- » 4 EL Zucker
- » 1 Vanilleschote
- » 2 Blatt Gelatine
- » 150 ml Schlagsahne
- » 1 Zitrone
- » 500 g Erdbeeren
- » 3 EL Grand Marnier
- » 8 Löffelbiskuit
- » 10 g Borretsch
- » 20 g Kerbel
- » 15 g Kresse (Gartenkresse)
- » 20 g Petersilie
- » 1/4 Bund Pimpinelle
- » 5 g Sauerampfer
- » 15 Zitronenmelisse
- » 150 g Joghurt
- » 3 EL Zucker

Zubereitung

1. Mascarpone mit Zucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steifschlagen.
2. Zitrone auspressen und 2 EL des Saftes mit Erdbeeren fein pürieren. Nach Belieben mit einem Schuss Grand Marnier verfeinern.
3. Den Boden von 4 Serviergläsern mit Löffelbiskuit auslegen und diese mit 150g Erdbeerpüree tränken. Restliches Püree mit der ausgedrückten Gelatine leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Die Mischung schnell unter die aufgeschlagene Mascarpone Masse rühren. Schlagsahne unterheben und die Creme mit Zitronensaft abschmecken. In die Gläser abfüllen und kaltstellen.
4. Kräuter waschen, sanft trockenschleudern und Stängel entfernen. Mit Joghurt und Zucker in einem Mixer sehr fein pürieren, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und kaltstellen. Zum Servieren einen Löffel des Kräuter-Pürees auf jedes Tiramisu geben und mit Zitronenmelisse garnieren.

Kochtipp

Durch den Austausch von Schnittlauch gegen Zitronenmelisse bekommt die Grüne Soße eine süßere Note.

Alternativ kann auch auf TK-Obst zurück gegriffen werden.

Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **2270 kJ (542 kcal)**

Fett: **29 g**

Kohlenhydrate: **54 g**

Eiweiß: **10 g**

L 40 Minuten

+ 4 Portionen