



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Erdbeer-Tiramisu

(6 - 8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 ml 40 ml	Espresso Amaretto	Als erstes rechtzeitig den Espresso zubereiten und auskühlen lassen, zuvor etwas zuckern. Danach den Amaretto dazu geben.
300 ml 1 Pck. (38 g) 50 g 200 g	Milch Vanillepudding z. Kochen Zucker Mascarpone	Einen Vanillepudding aus einem Päckchen Puddingpulver zusammen mit 2 EL Zucker nach Anleitung auf dem Päckchen kochen. Dabei aber nicht 250 ml Milch, wie angegeben, sondern 300 ml Milch dazu verwenden. Den Mascarpone mit einem Schneebesen unter den nur noch lauwarmen, gekochten Pudding unterrühren.
500 g	Erdbeeren	Die Erdbeeren waschen, entkelchen und in kleine Stücke schneiden.
1 Pkg. Etwas	Löffelbiskuits Kakaopulver	Die Löffelbiskuits so zerkleinern, dass sie in die Dessertgläser passen. Anschließend in die Espresso-Amaretto-Mischung tauchen und je eine Schicht auf die Gläser verteilen. Darauf eine Schicht Erdbeeren geben und auf diese eine Schicht Creme. Diesen Vorgang wiederholen mit einer Cremeschicht abschließen. Das Dessert kaltstellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.