

Erdbeer Löwenzahn TIRAMISU

500	G	ERDBEEREN
2		EIER
6	EL	PUDERZUCKER
10	EL	LÖWENZAHNHONIG
250	G	MASCARPONE
200	G	QUARK ODER FRISCHKÄSE
1	PRISE	SALZ
1	PACK	LÖFFELBISCUITS



Wasche die Erdbeeren, entferne den Kelch und schneide 2/3 der Erdbeeren klein. Bestreue sie mit etwas Puderzucker und stelle sie kühl. Viertle die restlichen Erdbeeren, bestreue sie ebenfalls mit etwas Puderzucker und stelle sie kühl.

Trennen die Eier und stelle das Eiweiss kühl. Schlage die Eigelbe mit 2 EL Puderzucker und 1 EL Löwenzahnhonig hell und schaumig. Gib Mascarpone, Quark und 4 EL Löwenzahnhonig dazu und schlage es nochmals cremig auf. Jetzt schlage die Eiweisse mit einer Prise Salz steif, gib 2 EL Puderzucker dazu und ziehe dies vorsichtig unter die Mascarpone-Masse. Am besten nochmals kühl stellen.

Mische 5 EL Löwenzahnhonig mit 2 dl warmen Wasser in einem Litermass. Tunke die Hälfte der Biscuits mit der gezuckerten Seite nach unten im Honigwasser und lege sie dann mit der gezuckerten Seite nach oben in eine Form. Tröpfle nochmals etwas vom Honigwasser drüber, so dass es schön aufsaugen kann.

Verteile die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf und gib die klein geschnittenen Erdbeeren darauf. Tauche die restlichen Biscuits einzeln kurz im Honigwasser und lege sie direkt auf die Erdbeeren. Nun die restliche Mascarpone-Masse darauf geben und kühl stellen. Das Tiramisu 4 bis 8 h ziehen lassen.

Vor dem Servieren das Tiramisu mit den restlichen Erdbeeren dekorieren und geniessen. **YUMMIE**

