Erdbeer Tiramisu mit Kokos und Mascarpone

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. 4 Erdbeeren in einer Schüssel mit Kokoslikör und Orangensaft pürieren.
2. Die cremige Mascarpone mit Vanille, Zitronensaft und Zucker verquirlen. 80g Kokosraspeln, gestiftelte weiße Schokolade und gewürfelte Erdbeeren mit der Mascarpone-Creme vermengen. Danach den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
   Achtung: Einige Erdbeeren für das Topping beiseite legen.
3. Anschließend den Löffelbiskuit in eine Form geben und mit dem flüssigen Likör aus Schritt 1 tränken. Nun einen Teil der leckeren Mascarpone-Creme aus Schritt 2 auf dem Löffelbiskuit verteilen. Zu guter Letzt die Schichten nochmals wiederholen.
4. Das Tiramisu nun mit Erdbeerscheiben, sowie 80g Kokosraspeln toppen und für 1 Stunde kalt stellen.

Zutaten

- 1,2 kg Erdbeeren
- 100 ml Kokoslikör
- 100 ml Orangensaft
- 1 kg GOLDSTEIG Mascarpone
- 1/2 TL Vanille
- 2 EL Zitronensaft
- 100g Zucker
- 160g Kokosraspel
- 100g weiße Schokolade
- 250 ml Rahm
- 200g Löffelbiskuit