

Erdbeeren mit Mascarponecreme

Zutaten

750 g Erdbeeren
1/8 l Erdbeerlikör
50 g Puderzucker
500 g Mascarpone
100 g Löffelbiskuits

Zubereitung

Erdbeeren waschen, abtropfen und putzen. 500 g davon mit 2 EL Likör mischen und abgedeckt beiseite stellen.

Die restlichen Erdbeeren mit dem Puderzucker mischen und pürieren.

2 EL Püree abnehmen und mit dem restlichen Likör mischen.

Das restliche Püree mit der Mascarpone mischen.

Den Boden einer nicht zu hohen Glasschüssel mit etwas der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Mit einem Pinsel reichlich Likör-Mischung auf die Kekse pinseln.

Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glattstreichen. Dann die restlichen Biskuits darauf verteilen und erneut bepinseln. Dann wieder Creme darüber streichen.

Die Schüssel dann 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren garnieren.