

Erdbeer-Wasabi-Tiramisu

(4 Portionen)



Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 2 Eigelb
- 2 TL Wasabi (evtl. auch bis zu 2 EL Wasabi, je nach Schärfe)
- 120 g Zucker
- ca. 20 Erdbeeren
- Löffelbiskuit
- 4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Eigelb mit 40 g Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Wasabi hinzufügen und kräftig verschlagen. Das Wasabi muss in kleinen Portionen mit dem Mascarpone verrührt werden. Zwischendurch immer wieder probieren, damit es nicht zu scharf wird!

In einer kleinen Schüssel 5-6 Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker vermischen. Die ersten 4 Löffelbiskuits darin wenden, je nach Glasdurchmesser in 2 oder 3 Stücke brechen und in das Glas legen. 1-2 geviertelte Erdbeeren darauf legen und mit der Wasabi-Mascarpone-Creme bedecken. Den Vorgang wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Mit einer Schicht Creme abschließen.

Mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und eiskalt genießen!