



## **Pistazien-Erdbeer-Tiramisu**

### Zutatenliste:

18 Löffelbiskuit  
3 Eigelb  
125 g Zucker  
250 g Mascarpone  
½ L frische Sahne  
50 g gehackte Pistazien  
50 g Pistaziencreme  
1 Glas Milch  
1 kleines Glas Marsala

### Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann den Mascarpone hinzufügen und alles solange rühren, bis eine ziemlich stabile Creme entsteht. In einer anderen Schüssel die Sahne schlagen. Die Mascarpone Mischung und die Sahne vorsichtig miteinander verrühren und dann 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die Mascarpone Creme in zwei Hälften teilen und zu einer von diesen die Pistaziencreme geben.

Milch und Marsala Wein mit einer Gabel verquirlen und die Löffelbiskuit hineintauchen. Den Boden jedes Glases mit einer Schicht Löffelbiskuit bedecken, mit einer Schicht Mascarpone-Pistaziencreme fortfahren, dann eine weitere Schicht Löffelbiskuit darauflegen. Eine Schicht Erdbeeren darauf geben und zuletzt die einfache Mascarpone Creme darauf geben.

Anschließend die gehackten Pistazien darüberstreuen. Die Gläser mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Direkt vor dem Servieren noch einige gehackte Pistazien darüberstreuen.

**Guten Appetit!**