

## Zuccotto mit Erdbeeren

250 g Erdbeeren  
ca. 25g Zucker je nach Süße der Erdbeeren  
Saft und Schale einer Zitrone  
250 g Löffelbiskuits (ungezuckert)  
250 g Mascarpone (oder Ricotta)  
250 g Sahne  
nach Belieben Zucker zum Süßen der Sahne, evtl. Schokoraschel

Erdbeeren waschen, würfeln, mit ca. 25 g Zucker und dem Zitronensaft vermischen, im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden ruhen und Saft ziehen lassen.

Dann den Saft abgießen und auffangen.

Eine runde Schüssel (Durchmesser circa 25 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden, Löffelbiskuits mit dem aufgefangenen Erdbeersirup/saft tränken und Boden und Wand mit den Biskuits belegen.

Falls gewünscht mit weiterer Flüssigkeit benetzen, z.B. Vin Santo, Sherry etc.

Für die Füllung die nach Gusto gesüßte Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Mascarpone heben.

Die Hälfte der Masse in die Schüssel geben, darüber die Erdbeeren (einige zum Verzieren aufheben), eine Schicht mit Sirup benetzter Biskuits und den Rest der Creme schichten.

Zum Schluss alles mit einer Lage Biskuits abschließen.

Dann für ca. drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Zuccotto stürzen, wer mag, setzt ein paar Sahnetupfer oder Erdbeeren darauf.

Das geht außerhalb der Erdbeerzeit auch mit Himbeeren, Aprikosen, Orangen etc.

