



Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Mascarpone
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- Kakao
- 40 ml Amaretto-Likör
(alternativ: Marsala)
- 3 Tassen Espresso
- 250 g Löffelbiskuit



Schritt 1: Die Vorbereitung

Kochen Sie 3 Tassen Espresso oder sehr starken Kaffee und lassen Sie ihn abkühlen. Falls Sie Amaretto oder Marsala verwenden möchten, verrühren Sie ihn gut mit dem Kaffee.

Schlagen Sie die Eier vorsichtig auf, trennen Sie Eigelb und Eiweiß und stellen Sie sie zur Seite.

Üblicherweise verwendet man für Tiramisu Löffelbiskuits. Wenn Sie wollen, können Sie aber auch einen Biskuitboden backen und für die Zubereitung verwenden.

Schritt 2: Die Mascarponecrème

Für die Mascarponecrème schlagen Sie die das Eigelb mit dem Zucker cremig auf. Am besten geht dies mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine. Der Zucker soll sich dabei gut auflösen. Rühren Sie anschließend den Mascarpone unter die Zucker-Ei-Mischung.

Tipp:

Für ein lockereres Tiramisu schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee. Sie können das Eiweiß auch steif schlagen und unter die Mascarponecrème heben. So prüfen Sie, ob der Eischnee fertig ist: Machen Sie mit einem Küchenmesser einen Schnitt in den Eischnee. Wenn der Schnitt sichtbar bleibt, nachdem Sie das Messer herausgezogen haben, ist der Eischnee fertig.

Verwendete Produkte



Alternative: Tiramisu ohne Ei

Sie möchten ganz auf das rohe Ei im Tiramisu verzichten? Das geht natürlich auch – es schmeckt einfach ein bisschen anders. Probieren Sie unseren Vorschlag für eine Tiramisu-Creme ohne Ei: Dazu verrühren Sie 30 g Zitronensaft etwa eine Minute lang mit 80 g Zucker, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann geben Sie den Mascarpone, 150 ml Milch und 20 g Amaretto dazu und verrühren alles gut, bis die Füllung schön cremig ist. Verwenden Sie die Mascarpone-Creme ohne Ei genauso wie die originale Mascarpone-Creme und fahren Sie mit dem Rezept fort.

Schritt 3: Den Boden vorbereiten

Legen Sie eine Auflaufform mit den Löffelbiskuits (oder dem Biskuit) aus, sodass er den gesamten Boden bedeckt. Geben Sie den Kaffee (mit oder ohne Likör, ganz wie Sie möchten) mit einem Esslöffel gleichmäßig über die Biskuits. Sie sollen den Kaffee aufnehmen, aber keinesfalls darin schwimmen.

Schritt 4: Das Tiramisu schichten

Auf die getränkten Löffelbiskuits streichen Sie nun die Mascarponecrème. Dann kommt wieder eine Schicht Löffelbiskuits, die Sie mit der Kaffee-Likör-Mischung beträufeln und wieder eine Schicht Mascarponecrème. Zum Abschluss sieben Sie den Kakao gleichmäßig über das Tiramisu.

Tipp: Kakaopulver für Tiramisu

Verwenden Sie für Ihr Tiramisu unbedingt reines Kakaopulver. Es eignet sich zum Backen ebenso wie zur Zubereitung von heißer Schokolade. Dem Kakaopulver sind kein Zucker und keine sonstigen Zutaten zugesetzt und es hat einen wunderbar herben Geschmack, der einen geschmacklichen Kontrast zur süßen Mascarponecrème bringt.

Schritt 5: Das Tiramisu gut kühlen und durchziehen lassen

Decken Sie das Tiramisu gut mit Alufolie ab und stellen Sie es für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank. Das Dessert zieht dann gut durch und entwickelt sein Aroma erst in ganzer Fülle.

Schritt 6: Das Finale

Zum Servieren schneiden Sie das Tiramisu in der Form in Stücke und geben jeweils ein Stück vorsichtig – zum Beispiel mit einem Pfannenwender – auf einen Dessertteller.