Der italienische Dessert-Klassiker: Tiramisu

Selbstgemachtes Tiramisu mit cremiger Mascarpone, Espresso und aromatisch-bitterem Kakao

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Selbst gemachtes Tiramisu (italienische Schreibweise: Tiramisù) ist ein klassisches italienisches Dessert, dem kaum jemand widerstehen kann. Denn die Mischung der Zutaten ist einfach zu köstlich: Cremige Mascarpone trifft auf starken Espresso, süßen Biskuit und aromatisch-bitteren Kakao. Und wer mag, gibt noch ein wenig Amaretto hinzu, einen italienischen Mandellikör mit leichtem Marzipanaroma. Oder etwas Marsala, einen Likörwein aus der sizilianischen Hafenstadt Marsala. Das Ergebnis ist immer umwerfend – dabei bedeutet der Name eigentlich das genaue Gegenteil: Tira mi su heißt übersetzt: „Zieh mich hoch“.

Der Legende nach ist das Dessert 1939 erstmals in der Trattoria Al Vetturino („Zum Kutscher“) im norditalienischen Ort Pieris (Provinz Gorizia) serviert worden. Ein Gast soll dort in den 1940er-Jahren nach dem Essen ausgerufen haben:„Ottimo, c’ha tirato su“ („Optimal, das hat mich hochgezogen“). So erhielt der berühmte Nachtisch seinen Namen.

Zutaten

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

Koche drei Tassen Espresso oder sehr starken Kaffee und lass ihn abkühlen. Falls du Amaretto oder Marsala verwenden möchtest, verrühre ihn gut mit dem Kaffee. Schlage die Eier vorsichtig auf, trenne Eigelb und Eiweiß und stelle sie erstmal zur Seite. Üblicherweise verwendet man für Tiramisu Löffelbiskuits. Wenn du willst, kannst du aber auch einen Biskuitboden backen und für die Zubereitung verwenden.

Schritt 2: Die Mascarponecreme

Für die Mascarponecreme schlägst du das Eigelb mit dem Zucker cremig. Am besten geht dies mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine. Der Zucker soll sich dabei gut auflösen. Rühre anschließend die Mascarpone unter die Zucker-Ei-Mischung.

Schritt 3: Eine Variante für die Mascarpone-Creme ohne Ei

Du möchtest ganz auf das rohe Ei im Tiramisu verzichten? Das geht natürlich auch – es schmeckt einfach ein bisschen anders. So geht die Tiramisu-Creme ohne Ei: Dazu verrührst du den Zitronensaft etwa eine Minute lang mit dem Zucker, bis er sich aufgelöst hat. Dann gibst du Mascarpone, Milch und Amaretto dazu und rührst so lang, bis die Masse schön cremig ist. Verwende die Mascarponecreme ohne Ei genauso wie die originale Mascarponecreme und fahre mit dem Rezept fort.

Schritt 4: Den Boden vorbereiten

Lege eine Auflaufform mit den Löffelbiskuits (oder den Biskuitboden) aus, sodass er den gesamten Boden bedeckt. Gib den Kaffee (mit oder ohne Likör, ganz wie du möchtest) mit einem Esslöffel gleichmäßig über die Biskuits. Sie sollen den Kaffee aufnehmen, aber keinesfalls darin schwimmen.

Schritt 5: Das Tiramisu schichten

Auf die getränkten Löffelbiskuits streichst du nun die Mascarponecreme. Dann kommt wieder eine Schicht Löffelbiskuits, die du mit der Kaffee-Likör-Mischung beträufelst.Wieder eine Schicht Mascarponecreme. Zum Abschluss siebst du den Kakao gleichmäßig über das Tiramisu.

Decke das Tiramisu gut mit Alufolie ab und stelle 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 schneidest du das Tiramisu in der Form in Stücke und gibst jeweils ein Stück vorsichtig – zum Beispiel mit einem Pfannenwender – auf einen Dessertteller. Buon Appetito!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte