



Der italienische Dessert-Klassiker: Tiramisu

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

 Leicht  4 Portionen  30 min.

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

Zutaten: Espresso, Amaretto (Marsala), Eier, Zucker

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

Zutaten: Mascarpone, Zucker-Ei-Mischung

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.



Für ein lockeres Tiramisu schlage das Eiweiß zu Eischnee

Wenn du das Eiweiß ebenfalls verwenden möchtest, kannst du es steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Dies entspricht zwar nicht dem originalen Tiramisu-Rezept, macht es aber wunderbar locker.

So kannst du überprüfen, ob der Eischnee fertig ist: Mache mit einem Küchenmesser einen Schnitt in den Eischnee. Wenn der Schnitt sichtbar bleibt, nachdem du das Messer herausgezogen hast, ist

er fertig.

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

Zutaten: Zitronensaft, Zucker, Mascarpone, Milch, Amaretto

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

Zutaten: Löffelbiskuit, Kaffee

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

Zutaten: Getränkte Löffelbiskuits, Mascarponecreme, Kakao

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.



Kakaopulver für Tiramisu

Verwende für dein Tiramisu unbedingt reines Kakaopulver. Es eignet sich zum Backen ebenso wie zur Zubereitung heißer Schokolade. Diesem Kakaopulver sind kein Zucker und keine sonstigen Zutaten zugesetzt und es hat einen wunderbar herben Geschmack, der einen Kontrast zur süßen Mascarponecreme bringt.

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 Desserteller. Buon Appetito!