

KLASSISCHES TIRAMISU WIE IN ITALIEN



Klassisches Tiramisu wie aus Italien: Das Tiramisu ist ein Dessert aus der italienischen Region Venetien, welches aber auf der ganzen Welt bekannt ist. Dazu werden Löffelbiskuits (Biskotten) mit einer Creme aus Mascarpone und Eigelb geschichtet. Die Kekse werden vorher noch mit Kaffee und nach Belieben mit Amaretto bestrichen. So werden sie schön weich und ziehen durch. Nach dem Schichten wird das Tiramisu noch mit einer Schicht Kakaopulver überzogen.

Wichtig bei dem Nachtisch ist, dass nur sehr frische (Bio) Eier verwendet werden, da die Eier roh bleiben und nicht erhitzt werden. Somit sollte das Dessert auch am selben Tag verzehrt werden. Ein Crowdfeder Dessert, welches sich gut ein paar Stunden vorher vorbereiten lässt.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 23 cm
Breite: 34 cm

TIRAMISU

Rühre die Eigelbe mit dem Puderzucker 2-3 Minuten mit einem Handrührgerät cremig. Rühre die Mascarpone in einer separaten Schüssel kurz cremig. Füge sie dann zu der Eigelbmasse. Verbinde die Zutaten kurz miteinander.



Rühre die Mascarpone nur kurz, da sie sonst gerinnen kann oder flüssig wird.

Gib den Espresso in einen hohen Teller und rühre nach Belieben den Amaretto oder das Bittermandelaroma ein.

Tauche die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den Kaffee und lege damit eine erste Schicht in die Auflaufform.



Du kannst das Dessert auch in kleine Gläschen schichten.

Gib etwas weniger als die Hälfte der Creme auf die Kekse und streiche sie glatt. Tauche die restlichen Löffelbiskuits in den Kaffee und lege eine zweite Schicht auf die Creme. Streiche eine dünne Schicht Creme auf die Kekse und stelle das Tiramisu für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle. Lege auch den Spritzbeutel in den Kühlschrank.

TIRAMISU:

- 12** Eigelbe (frisch)
- 180 g** Puderzucker
- 1500 g** Mascarpone
- 300 g** Löffelbiskuits
- 300 g** Espresso (kalt)
- 120 g** Amaretto (mit oder ohne Alkohol)
- 5** Tropfen Bittermandelaroma

ZUM BESTREUEN:

- 60 g** Kakao

FERTIGSTELLEN

Tupfe die restliche Creme auf die Oberfläche. Fülle den Kakao in ein Sieb und streue ihn über das Tiramisu. Serviere das Tiramisu noch am selben Tag oder spätestens am nächsten.

KLASSISCHES TIRAMISU WIE IN ITALIEN



Gib zu dem Kakao etwas Reis in das Sieb. Dieser bewirkt, dass der Kakao schön langsam und gleichmäßig durch das Sieb fällt. Außerdem sollte der Kakao erst kurz vor dem Verzehr über das Dessert gestreut werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3