



Tiramisu

Kaum ein Dessert repräsentiert die italienische Küche so sehr wie das Tiramisu. Bei seinem weltweiten Siegeszug hat diese Nachspeise sogar die Klassiker Panna Cotta und Zabaione hinter sich gelassen. Mittlerweile gibt es im Internet recht viele Varianten: Ohne Ei, ohne Biskuit, ja sogar ohne Kaffee, mit Quark, mit Sahne statt Mascarpone, mit Weinbrand, mit Eierlikör und sogar mit Gelatine. Ich bevorzuge hingegen die klassische Variante mit einer cremigen Textur und einem frischen Aroma, so wie sie in Norditalien serviert wird.

Schritt 1: Espresso machen oder alternativ einen sehr starken Kaffee kochen und abkühlen lassen.

Schritt 2: Den Boden einer Auflaufform eng mit Löffelbiskuits auslegen und mit dem Espresso beträufeln bis sie sich ganz vollgesaugt haben. Danach die Biskuits ganz leicht etwas flach drücken.

Schritt 3: Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee kühl stellen.

Schritt 4: In eine großen Schüssel das Eigelb, Mascarpone, den Amaretto, die Zitronenschale und den Zucker mit einem Handmixer zu einer schaumigen Creme verquirlen. Die Menge der Zitronenschale kann man je nach persönlichem Geschmack variieren. Verwendet man die Schale einer ganzen Zitrone bekommt die Mascarpone ein frischeres und fruchtigeres Aroma, mit weniger Schale dominiert der Geschmack des Amaretto.

Schritt 5: Den kalten Eischnee vorsichtig mit einer Spachtel unter die Creme heben (nicht mit dem Mixer, da die Creme sonst zu dünnflüssig wird), dabei nur so lange rühren, bis sich der Eischnee leicht auflösen beginnt. Die Hälfte der Creme auf die feuchten Biskuits verteilen. Mit den restlichen Biskuits eine weitere Schicht auslegen, die übrige Creme daraufgeben und glatt streichen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Schritt 6: Das Tiramisu vor dem Servieren dick mit dunklem Kakaopulver oder Bitterschokolade bestäuben.



Zutaten (für 6 Personen)

4 Eier
3 EL Zucker
2 EL selbst gemachter Vanillezucker
1 Prise Salz
geriebene Zitronenschale von einer ungespritzten Bio-Zitrone
500 g Mascarpone
Löffelbiskuits (ca. 40-50 Stück)
300 ml Espresso
4 EL Amaretto Likör (alternativ Marsala)
Kakaopulver

**Zubereitungszeit: 15 Minuten
plus 4 Stunden Kühlzeit**

Quelle: eigenes Rezept

