

Rezept

Italienisches Tiramisu

Ein Rezept von Italienisches Tiramisu, am 01.10.2023

Zutaten

4 Eigelb (M)	1 Ei (M)
80 g Zucker	800 g Mascarpone
150 ml kalter Espresso (nicht zu stark)	6 cl Orangen- oder Kaffeelikör
250 g Löffelbiskuits	2-3 EL Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12-16 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Einen kleinen Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen, aufkochen lassen und heiß halten. Eine Metallschüssel bereitstellen, die man später auf den Wassertopf setzen kann, ohne dass der Schüsselboden das Wasser berührt.

3. Eigelbe, Ei und Zucker in die Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig schlagen.

4. Die Schüssel auf den Wassertopf setzen und die Masse kräftig und ohne Pause weiterschlagen, bis sie dick und schaumig ist – das dauert 7-8 Min. Dabei die Quirle möglichst in der Form einer Acht bewegen – so wird die Masse besonders gleichmäßig und gründlich verschlagen.

5. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Schaummasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei ab und zu mit einem Schneebesen gut durchschlagen.

6. Zwischendurch den Mascarpone mit den Quirlen des Handrührgeräts »steif schlagen« – der sieht dann etwas anders aus als steif geschlagene Sahne. Die Mascarpone-Kanten sind schärfer, die Spitzen dünner. Steif geschlagener Mascarpone ähnelt cremig geschlagener Butter.

7. Den Mascarpone zur Schaummasse geben und mit dem Schneebesen gleichmäßig unterheben.

8. Den Espresso und den Likör in einem tiefen Teller vermischen. Nach und nach die Hälfte der Löffelbiskuits portionsweise ganz kurz in die Kaffeemischung tauchen und den Boden einer hohen Form (ca. 20 x 30 cm) damit auslegen.

9. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits in der Form verteilen. Restliche Biskuits ebenfalls in die Kaffeemischung tauchen, in der Form verteilen und mit der übrigen Creme bedecken, glatt streichen. Das Tiramisu mind. 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

10. Dann das Kakaopulver in ein kleines feines Sieb füllen und das Tiramisu gleichmäßig damit bestäuben.

11. Vom Tiramisu rechteckige Stücke abstechen, aus der Form heben und auf Tellern anrichten. Servieren.