

Rezept

Tiramisu mit Amaretto

Ein Rezept von Tiramisu mit Amaretto, am 20.12.2025



© foodartfactory

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 3 Eigelbe (Größe M) | 1 1/2 EL Puderzucker |
| 300 g Mascarpone (ital. Frischkäse) | 2 EL Kaffeecremelikör |
| 2 Eiweiße (Größe M) | 1 Prise Salz |
| 1 EL Zucker | 150 g Sahne |
| 150 ml Espresso (oder starker Kaffee) | 3 EL Mandellikör (z.B. Amaretto) |
| 18 Löffelbiskuits (etwa 160 g) | 1 EL Kakaopulver |
| quadratische Form (18 x 18 cm) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

- 1.** Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät etwa 3 Min. schaumig schlagen. Den Mascarpone und den Kaffeecremelikör einrühren.

- 2.** Die Eiweiße mit Salz in einer sauberen Schüssel mit dem Handrührgerät leicht anschlagen. Den Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Eischnee und Schlagsahne abwechselnd mit einem Teigschaber unter die Mascarponecreme heben.

- 3.** Espresso und Mandellikör in einem tiefen Teller mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinander in die Form legen und mit der Hälfte der Kaffeemischung bepinseln.

- 4.** Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Die restlichen Biskuits kurz in der Kaffeemischung wenden und nebeneinander auf die Creme legen. Die restliche Mascarponecreme aufstreichen.

- 5.** Das Tiramisu mit Kakao bestäuben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.

- 6.** Zum Servieren das Tiramisu mit einem langen Messer in vier Portionsstücke schneiden. Das Messer dabei immer wieder in heißes Wasser tauchen, so werden die Schnittflächen schön glatt.

- 7.** Die Tiramisustücke mit einer Palette oder einem großen Löffel aus der Form heben und auf Desserttellern servieren. Bei einem perfekten Tiramisu sind die Löffelbiskuits noch gut erkennbar und nicht ganz durchgeweicht.