Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tiramisu classico

Ein Rezept von Tiramisu classico, am 18.05.2025

Zutaten

150 ml	frisch gebrühter Espresso
3	Eier
200 g	Frischkäse
1 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
200 g	Löffelbiskuits
50 ml	ital. Mandellikör (z. B. Amaretto, ersatzweise Mandelsirup)
250 g	Mascarpone (ital. Frischkäse)
50 g	Zucker
	Salz
2-3 EL	Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso mit dem Mandellikör verrühren und lauwarm abkühlen lassen. Für die Creme die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit Mascarpone, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und diesen vorsichtig unter die Mascarponecreme ziehen.

2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) legen und mit der Hälfte der Espresso-Likör-Mischung tränken. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen. Mit der übrigen Espresso-Likör-Mischung tränken und die Creme daraufstreichen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.

3. Das Tiramisu in 4 bzw. 6 Portionen teilen und auf Tellern anrichten. Vor dem Servieren jeweils mit reichlich Kakaopulver bestäuben. Dazu passt ein frisch gebrühter Espresso.