

Rezept

Tiramisù classico

Ein Rezept von Tiramisù classico, am 23.04.2024

Zutaten

1 doppelter Espresso (ca. 50 ml)	1 kleines Stück Bourbon-Vanilleschote (ca. 1 cm) oder Msp. Vanillemark
1/2 kleine Bio-Zitrone	2 ganz frische Eier (Größe S oder M)
3 EL heller Rohrohrzucker (am besten Muscovadozucker)	350 g Mascarpone
2 EL Amaretto (italienischer Mandellikör) oder Marsala (italienischer Dessertwein)	80-100 g Löffelbiskuits (je nach Größe der Form; am besten vom Bäcker)
dunkles Kakaopulver zum Bestäuben	1 kleinere Auflaufform (am besten rechteckig; ca. 600 ml (Inhalt))

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2-4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso frisch zubereiten und abkühlen lassen. Das Vanilleschotenstück aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei zum Schluss 1 EL Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker in knapp 5 Min. hellschaumig aufschlagen. Löffelweise den Mascarpone dazugeben und alles zu einer dicken Creme verrühren. Das Vanillemark und die Zitronenschale unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.
3. Die Auflaufform dicht an dicht mit der Hälfte der Biskuits auslegen. Ist sie von ovaler oder runder Form, die Löffelbiskuits passend brechen, sodass sich der Boden damit bedecken lässt; dann sollte die Form der Optik wegen besser nicht aus Glas sein.
4. Den abgekühlten Espresso mit dem Likör beziehungsweise Wein verrühren. Die Biskuits in der Form mit der Hälfte der Mischung gleichmäßig beträufeln. Dann die Hälfte der Creme darüberstreichen und die restlichen Biskuits darauflegen. Mit dem übrigen Espresso beträufeln und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.
5. Das Tiramisù mit Frischhaltefolie abdecken, in den Kühlschrank stellen und mindestens 3, besser noch bis zu 12 Std. ziehen und gut durchkühlen lassen. Erst unmittelbar vor dem Servieren die Oberfläche dick mit dunklem Kakaopulver bestäuben.