

Tiramisu italienisch

Für 4 Portionen

250 g Mascarpone	2 Eier	40 g Zucker
3 EL Back-Kakao	5 EL Amaretto	1 große Tasse Espresso
200 g Löffelbiskuit		

Im ersten Schritt wird der Espresso vorbereitet. Es sollte eine große Tasse des starken Gebräus werden. Sollte kein Espresso vorhanden sein, kann man auch einen sehr kräftig aufgegossenen Kaffee verwenden. Ist der Espresso bzw.

Kaffee dann abgekühlt, werden die 5 EL Amaretto zugegeben und die Mischung wird bis zur Weiterverwendung zur Seite gestellt.

Nun werden Eigelbe und Eiweiß getrennt. Die Eigelbe werden zusammen mit dem Zucker sehr gut aufgeschlagen und auch die beiden Eiweiße schlägt man zu festem Schnee. Beide Mischungen werden noch kurz kühl gestellt, bevor sie weiter verwendet werden.

Jetzt stellt man eine Auflaufform in entsprechender Größe oder eine andere passende Schale bereit. Die EspressoAmaretto-Mischung gießt man in eine flache Schale und wendet darin ganz kurz die Löffelbiskuits, welche den Boden der Form bedecken sollen. Die Biskuits sollen nur ganz kurz mit der Mischung benetzt werden und sich nicht komplett vollsaugen.

Nebeneinander gelegt bilden die Biskuits jetzt den ersten Boden für die Mascarpone-Eier-Mischung.

Hierfür wird der Mascarpone zuerst mit der Eigelb-Zucker-Mischung gut verrührt und dann wird der Eischnee vorsichtig und gut untergemischt, bis die Masse schön glatt ist.

Die Hälfte der Masse gibt man jetzt auf den Biskuitboden und legt sodann eine weitere Schicht der leicht getränkten Löffelbiskuits auf die Käsemasse. Die restliche Masse verteilt man jetzt auf die Biskuitschicht, deckt das Ganze dann mit Frischhaltefolie ab und stellt die Form - am besten über Nacht - aber mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank.

Bei dieser Zubereitung des Tiramisus ist zu beachten, dass hier frische Eier verwendet werden und es deshalb sehr wichtig ist, unbedingt die Kühlung einzuhalten und auch Reste keinesfalls länger als maximal noch einen weiteren Tag aufzuheben.

Bevor das Tiramisu portioniert und angerichtet wird, bestreut man es unter Zuhilfenahme eines Siebes reichlich mit dem Back-Kakao, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist. Wenn Kinder mit am Tisch sitzen und man deshalb keinen Alkohol im Tiramisu verwenden möchte, kann man diesen auch sehr gut durch einen alkoholfreien Mandelsirup ersetzen. Man kann ihn in jedem gut sortierten Supermarkt bekommen.

Mit einem Pfannenwender teilt man das Tiramisu nun in passende Portionen auf und hebt diese auf Dessertteller.

Wer keine rohen Eier verwenden kann oder möchte, kann stattdessen auch einen Becher Sahne aufschlagen und unter die Mascarponemasse heben.

NN am 09. Februar 2026