

Tiramisu, der beliebte italienische Klassiker aus Venetien



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ob Tiramisù oder Tirami su - ist nichts für Kalorienzähler.

Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 1 Packung Löffelbiscuits (250 g)
- 3 Eigelbe
- 4 El geschlagene Sahne
- 4 El Zucker (Geht auch mit Honig)
- 3 / 8 l Espresso mit 2 Cl Amaretto versetzt
- Ev. 1 Tropfen Bittermandelaroma
- 4 Cl Amaretto
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 30 - 40 g dunkles Kakaopulver
- 1 ausreichen große Auflaufform

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanille Zucker mit dem Küchenmixer recht schaumig aufschlagen; das braucht ein wenig Zeit. Nach und nach die Mascarpone dazu geben und weitere 2 - 3 min. cremig rühren. Mit dem Amaretto und eventuell einem Tropfen Bittermandelaroma abschmecken. Die geschlagene Sahne in

Schritt3

2 Schritten unterheben.

Schritt4

Die Löffelbiscuits kurz von beiden Seiten einzeln mit dem kalten Espresso tränken. Nicht zu lange, da sie sonst zu weich werden.

Schritt5

Eine passende Auflaufform dicht an dicht mit den getränkten Löffelbiscuits auslegen, die Masse darüber verteilen, glatt streichen.

Schritt6

(Das kann man auch mit 2 Schichten Löffelbiscuits und Mascarpone machen)

Schritt7

Mit Klarsichtfolie verschlossen, 2 - 3 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Vor dem Servieren alles dick mit schwarzem Kakaopulver einstäuben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** klassiker, tiramisu

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)713
- Fett (g)43

- KH (g)57
- Eiweiss (g)20
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiramisu-der-beliebte-italienische-klassiker-aus-venetien/>