

Hier und heute



Tiramisu

Dieses Dessert schmeckt nach Urlaub. Tiramisu ist ein italienischer Klassiker und heißt wörtlich übersetzt „Zieh mich hoch“, im Sinne von „Mach mich munter“ – und genau das macht schon der erste Löffel Tiramisu unserer Konditormeisterin Theresa Knipschild.

Rezept

Tiramisu

von Konditormeisterin Theresa Knipschild, für eine Auflaufform ca. 20 x 25 cm

Zutaten

- ca. 150-200 g Löffelbiskuit
- 160 ml starker Kaffee/Espresso
- 20-40 ml Mandellikör
- 250 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 60 g Zucker
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Den Kaffee oder Espresso zubereiten und abkühlen lassen.

Mascarpone vorsichtig glatt rühren. Sahne steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Anschließend unter die Mascarpone heben. Wer mag, kann Mandellikör mit Espresso in eine flache Schüssel geben. Die Löffelbiskuits kurz darin eintunken und dann nebeneinander in die Auflaufform legen.

Wenn der Boden bedeckt ist, die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Die übrigen Löffelbiskuits ebenfalls tränken und die zweite Schicht auf der Mascarpone verteilen. Zuletzt wieder eine Schicht der Creme darauf verteilen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Für eine alkoholfreie Variante kann man statt des Mandellikörs Mandelsirup verwenden.