MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

DOLCI

Tiramisù originale

20 Minuten / Einfach / Zum Genießen

Ein klassisch italienisches Rezept als Dessert, dass weltweit bekannt ist. Ursprünglich kommt das Tiramisù aus der Region Venetien und bedeutet wörtlich übersetzt „Zieh mich hoch“. Kein Wunder, dass es deshalb bei so vielen Menschen gut ankommt. Sein Geschmack macht direkt gute Laune und lädt zum Genießen ein. Aromatische Löffelbiskuits in Espresso getunkt, auf einer luftigen Mascarpone-Creme und mit reichlich Kakao bedeckt.

ZUTATEN:

250 ml Espresso
6 EL Amaretto
3 Eier ganz, frisch
75 g Zucker
250 g Mascarpone
250 g Löffelbiskuits
Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Zuerst wird der Espresso aufgebrüht, wenn er abgekühlt ist, wird er mit dem Amaretto vermischt. Als nächstes werden die Eier getrennt, um das Eiweiß mit einer Prise Salz steif zu schlagen. Das übrige Eigelb wird mit etwas Zucker schaumig geschlagen und unter den Mascarpone gerührt, bis die Mixtur ohne Klümpchen ist. Danach den Eischnee in kleinen Portionen vorsichtig unterheben. Die Löffelbiskuits kurz in die Amaretto-Kaffee-Mischung tunken, um damit den Boden einer Form (ca. 24 x 16 cm) zu bedecken. Dann die Hälfte der Creme über die Löffelbiskuits geben und gleichmäßig verstreichen. Darüber die nächste Schicht Biskuits verteilen und mit der restliche Creme vollständig bedecken. Das Ganze muss jetzt 6-8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen, danach noch das Kakaopulver darüber sieben und genießen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Mascarpone von Goldsteig, Amaretto Fratelli d`Italia von Caffo, Vicenzovo Bisquit Savoiardi (Löffelbiskuits) von Vincenzi - gibt's auch in Glutenfrei

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte