

Tiramisu

Dieses berühmte Dessert hat seinen Ursprung in Venetien.

Ein Rezept für ein einfaches italienisches originales Tiramisu. Der Ursprung liegt in und um Venedig. Dort wurde wohl das lecker italienische Dessert erfunden und erfreut sich bis heute großer Beliebtheit. Schon beim Lesen diese Tiramisu-Rezeptes läuft das Wasser im Mund zusammen. Die verschiedenen Schichten ergeben zusammen ein der süßesten Sünden.

Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 1/8 l Espresso
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 2 cl Amaretto
- 200 g Löffelbiskuits, evtl. mehr
- 3 TL Kakaopulver

Zubereitung

- Löffelbiskuits ausbreiten, mit Espresso bestreichen, bis sie vollgesogen, aber nicht schwammig sind.
- Eigelb, Puderzucker und Amaretto zu einer dicklichen Creme schlagen. Mascarpone und Eimasse vermischen. Steif geschlagenes Eiweiß unter die Mascarpone-Creme heben.
- Creme und Biskuits in Lagen schichten: zuerst Biskuits in eine flache Schale, darauf Creme geben, dann wieder Biskuits, zuletzt Creme. Das Ganze 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tiramisu/>