

NEUENSCHWANDER
N

Klassisches Tiramisu



Amore per la tradizione.

FÜR 6 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

500 g	Mascarpone
4 Eier	Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiss)
100 g	Zucker (Kokosblütenzucker)
300 g	Löffelbiskuits
250 ml	Espresso (abgekühlt)
2 EL	Pistazienlikör (optional)
	Kakaopulver zum Bestäuben
	Prise Salz

KLASSISCHES TIRAMISU

Ein Dessert-Klassiker aus Italien, der durch seine cremige Konsistenz und den einzigartigen Geschmack von Mascarpone und Espresso begeistert. Perfekt als Abschluss eines feinen Menüs!

Zubereitung Tiramisu:

- Mascarponecreme zubereiten: Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Den Mascarpone vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Masse heben, bis eine glatte Creme entsteht.
- Eischnee schlagen: Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee behutsam unter die Mascarponecreme heben, sodass eine luftige und homogene Masse entsteht.
- Löffelbiskuits tränken: Den abgekühlten Espresso in eine Schale geben. Wenn Sie möchten, den Pistazienlikör hinzufügen. Die Löffelbiskuits kurz im Espresso tränken, sodass sie die Flüssigkeit aufsaugen, aber nicht zu weich werden. Tiramisu
- schichten: Eine rechteckige Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit einer Schicht getränkter Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme gleichmäßig darüber verteilen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauflegen und mit der restlichen Creme abschließen.
- Kühlen: Das Tiramisu mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.
- Servieren: Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch mit frischen Beeren oder geraspelter Schokolade dekorieren.

Serviervorschlag: Für eine besonders elegante Note können Sie das Tiramisu in einzelnen Dessertgläsern anrichten.

Empfohlene Produkte



Savoiardi -
Löffelbiskuit
Art. 207098



Ciomod -
Pistazienlikör 17% Vol.
Art. 101503



Baleine - Fleur de Sel de
Camargue
Art. 054



Lotao - Bio
Kokosblütenzucker Java Kiss
Art. 312201