Tiramisu

ein ganz einfaches und schnelles Grundrezept des ital. Dessert Klassiker. Und eine weitere Variante mit Kaffee-Sirup.

Variante 1:

Zutaten: für 6 Port.

50 ml. Apfelsaft naturtrüb
250 gr. Mascarpone
250 gr. Quark Magerstufe
2 EL Zucker
120 gr. Löffelbisquit
1 cl Amoretto
50 ml Espresso (kalt)
Kakaopulver zum bestreuen (garnieren) ggf. Orangenfilets, Traubenscheiben oder Himbeeren

Zubereitung:

Mascapone, Quark, Apfelsaft und Zucker zu einer glatten Creme verrühren.
Den hälfte des Bisquit in einer Auflaufform, Dessertformen / Schalen, auf den Boden verteilen. Mit dem Amaretto und dem Mocca betreufeln. ggf. mit einigen Früchten belegen. Die hälfte der Creme bedecken und glatt streichen. den Vorgang mit der anderen hälfte der Zutaten wiederholen. Sie sollten nun zwei Schichten an Bisquit und Creme auf geschichtet haben. Die Dessert für 1-2 Std. in den Kühlschrank zum ziehen stellen. Vor dem Servieren das Kakao-Pulver überstreuen und mit etwas Frucht und Bisquit ganieren.

Variante 2 mit Amaretto-Sirup:

Zutaten:
Kaffeesirup:
500 g Espresso heiss
160 g Zucker
300 g Amaretto

Löffelbiskuits (30 g pro Stück) nach Bedarf

Mascarpone-Creme
6 Eigelbe (200 g)
100 g Zucker
1000 g Mascarpone

Kakao-Pulver zum bestäuben

Zubereitung:
Sirup:

Zucker mit dem Amaretto zum noch warmen Espresso in eine Schüssel geben und darin auflösen.

Mascarpone-Creme:
Zucker mit den Eigelben in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Danach den Mascarpone beigeben und die Masse glatt rühren. Vorsicht nicht überschlagen da sonst das Fett der Mascapone isch trennt.
Anschliessend die Creme in einen Spritzbeutel mit 12er Lochtülle geben.

Anrichten:
Wie in Variante 1 beschrieben, jedoch wird nun der Kaffee-Sirup zum „tränken“ der Bisquit benutzt.

Info: Variante 1
Früchte nur in der unteren Ebene schichten
Den Espresso ganz auf den Löffelbisquit träufeln

Historie:

Dessert
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/dessert:tiramisu

Last update: **01.08.2023 12:23**