

Beeren Tiramisu



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Yield :** 4 - 5
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '4 - 5' });
```

Unser **Beeren Tiramisu** ist eine fruchtige Variante des italienische Klassikers. Das beliebte Dessert kommt hier ganz ohne Alkohol aus, sodass auch Kinder problemlos mitnaschen können.

Das klassische Tiramisu ist nicht ohne Grund eines der bekanntesten italienischen Worte. Tiramisu überzeugt durch die cremige Mascarpone Creme, süßem Löffelbiskuit und einer aromatisch-bitteren Espresso-Note, die wunderbar mit der süßen Creme harmoniert.

Diese wichtigsten Zutaten dürfen bei dieser sommerlichen Version natürlich nicht fehlen. **Saisonale Beeren** sorgen für die Sommerfrische! Im August bietet sich eine große Auswahl an heimischen, saisonalen Beeren und Früchten wie: Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren. Zur Not kann natürlich immer auf TK-Beeren zurückgegriffen werden, vor allem,

wenn die Saison vorbei ist.

Da dieses tolle Beeren Tiramisu-Rezept eine sommerlich-leichte Version sein soll, verwendet unser Chefkoch Fritz Grundmann hier Quark und Mascarpone für die Creme.

Zutaten

- 500 g vollreife, frische Beeren, (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, rote Johannisbeeren) verlesen, gewaschen oder 500 g TK Beeren Mischung
- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahnequark
- 100 ml steif geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanillin - Zucker
- 80 g Puderzucker, ev. etwas mehr
- 100 g Löffelbiskuit aus dem Supermarkt
- 150 ml Mocca oder starker Kaffee
- 1 EL schwarzes Kakaopulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Form mit den Löffelbiskuits auslegen und mit etwas von dem Kaffee beträufeln. 150 g der Beeren mit 1- 2 El Zucker (Nach Süße und Reifegrad) mit dem Stabmixer pürieren. Die Hälfte (pürierte Beeren) über den Löffel Biskuits verteilen und die Hälfte der Beeren darüber streuen.

Schritt2

Die Mascarpone mit dem Sahne Quark, Vanille und dem Puderzucker glatt verrühren. Die Sahne unter heben und als nächste Schicht darüber verstreichen.

Schritt3

Den Vorgang wiederholen und mit einer Mascarpone Schicht abschließen. Mit Klarsichtfolie abdecken, ca. 4 Stunden kühl stellen, gut durchkühlen. Vor dem Servieren „üppig“ mit Kakao bestäuben - mit geschnittenen Erdbeeren verzieren.

Beeren Tiramisu- Die italienische Küche

Die italienische Küche ist wohl mit Abstand die beliebteste weltweit. Neben Pizza, Pesto und Pasta hat die italienische Küche weit mehr zu bieten und überzeugt mich vielen frischen und mediterranen Zutaten.

Besonderen Anklang findet die italienische Küche aufgrund der Lebensfreude, die sie ausstrahlt. Gegessen wird mit Familie, Freunden, Nachbarn und Unbekannten, die man zufällig im Restaurant trifft: Viel Kommunikation gehört zum Essen bei den Italienern einfach dazu. Da das Essen schnell zu einem gesellschaftlichen Ereignis wird, bekommt man in Italien erstklassiges, mehrgängige Menüs, die viel zu bieten haben.

Bei einem traditionellen italienischen Menü dürfen auf keinen Fall Antipasti fehlen. Hier sind alle Gemüsesorten vertreten, meist findet man **Zucchini, Auberginen, Tomaten und Pilze**, würzig eingelegt oder in Öl gebraten. Zumeist ist es natürlich das **Olivenöl**, welches ein Basiselement vieler Gerichte darstellt. Die Frische der Gerichte kommt durch die Frische der Kräuter zustande. Neben viel frischem Gemüse lieben die Italiener aber auch Fisch, Fleisch und aromatischen Schinken. Nachspeisen heißen italienisch-liebevoll „Dolci“.

Entdecken Sie bei GekonntGekocht die Vielfalt der italienisch-mediterranen Küche und bringen Sie das Urlaubsfeeling in die heimischen vier Wände. Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern und buon appetito!

Rezeptart: Partyrezepte, Vegetarisch **Tags:** dessertklassiker, herrlich italienisch, saisonal, sommerlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)336
- KH (g)33
- Fett (g)18
- Eiweiß (g)8
- Ballast (g)0,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beeren-tiramisu/>