

# Tiramisu, der beliebte italienische Klassiker aus Venetien



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ob Tiramisù oder Tirami su - ist nichts für Kalorienzähler.

## Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 1 Packung Löffelbiscuits (250 g)
- 3 Eigelbe
- 4 El geschlagene Sahne
- 4 El Zucker (Geht auch mit Honig)
- 3 / 8 l Espresso mit 2 Cl Amaretto versetzt
- Ev. 1 Tropfen Bittermandelaroma
- 4 Cl Amaretto
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 30 - 40 g dunkles Kakaopulver
- 1 ausreichen große Auflaufform

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Zunächst die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanille Zucker mit dem Küchenmixer recht schaumig aufschlagen; das braucht ein wenig Zeit. Nach und nach die Mascarpone dazu geben und weitere 2 - 3 min. cremig rühren. Mit dem Amaretto und eventuell einem Tropfen Bittermandelaroma abschmecken. Die geschlagene Sahne in

### Schritt3

2 Schritten unterheben.

### Schritt4

Die Löffelbiscuits kurz von beiden Seiten einzeln mit dem kalten Espresso tränken. Nicht zu lange, da sie sonst zu weich werden.

### Schritt5

Eine passende Auflaufform dicht an dicht mit den getränkten Löffelbiscuits auslegen, die Masse darüber verteilen, glatt streichen.

### Schritt6

(Das kann man auch mit 2 Schichten Löffelbiscuits und Mascarpone machen)

### Schritt7

Mit Klarsichtfolie verschlossen, 2 - 3 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

### Schritt8

Anrichtevorschlag:

### Schritt9

Vor dem Servieren alles dick mit schwarzem Kakaopulver einstäuben.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** klassiker, tiramisu

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)713
- Fett (g)43

- KH (g)57
- Eiweiss (g)20
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiramisu-der-beliebte-italienische-klassiker-aus-venetien/>