

Tiramisu



Tiramisu ist eine italienische Süßspeise, die an einen Kuchen oder besser gesagt an eine kleine Torte erinnert. Allerdings wird Tiramisu nicht gebacken, es sollte vor dem Verzehr nur einige Stunden gekühlt werden.

Tiramisu selber herzustellen ist ganz einfach. Der Boden dieser „Torte“ besteht dabei aus Löffelbiskuits, auch als Fingerplätzchen bekannt, die mit kaltem, schwarzem Kaffee und einem Schuss Amaretto getränkt werden. Darauf verstreicht man die Tiramisucreme aus Sahne, Zucker und Mascarpone. Wer den Geschmack von Mascarpone nicht mag, ersetzt diese durch Quark und Frischkäse. Darauf wird erneut ein Boden aus Löffelbiskuits geschichtet, der wieder getränkt und dann mit Creme bedeckt wird. Als Verfeinerung wird zum Schluss dunkler Kakao über das Ganze gestreut. Nun ab in die Kühlung – und fertig ist Ihr Tiramisu.

Hier noch ein Rezept für eine Tiramisu Biskuitrolle, Advents Tiramisu und Tiramisu mit Eierlikör statt mit Ei

Machen Sie doch mal dem Italiener in Ihrer Stadt Konkurrenz und schauen Sie, ob Sie besseres Tiramisu herstellen können!