

In einem echten Tiramisu hat Amaretto nichts verloren

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

350 ml starker Espresso
4 Eigelb
110 g Zucker
450 g Mascarpone
30 Löffelbiskuits
2 Esslöffel Kakaopulver

Besonderes Zubehör

Auflaufform (24 x 19 cm)

Ja, ich liebe Italien. Und ja, ich liebe die italienische Küche. Aber Pizza und Pasta – mag ich nicht. Klingt verrückt, ist aber so. Tortellini und Maccheroni lasse ich links liegen. Calzone und Focaccia auch. Anders sieht es da bei Vitello Tonnato, Parmigiana di melanzane und den vielen süßen Köstlichkeiten aus. Eine selbstgemachte Zabaione – ein Gedicht! Knusprige Cantuccini – ein Traum! Ein Original italienisches Tiramisu – mein Favorit!

Letztes Wochenende waren meine Mädels da – meinen Balkon einweihen und das Leben feiern. Während die beiden sich um die Getränke gekümmert haben, habe ich für Süßes und Salziges gesorgt. Für Elena gab's Pizzabrötchen und für Tina Tiramisu – nicht nach meinem

altbekanntem Rezept, sondern nach einem neuen. Nach dem Rezept einer italienischen Kollegin. „Das ist das Beste. Das musst du probieren“, flötete sie mir entgegen und steckte mir das Original Rezept aus dem Restaurant ‚Le Beccherie‘ zu.

24 Stunden später. Das Tiramisu steht auf dem Tisch, die Reaktion meiner Freundinnen - gemischt. „Hast du den Alkohol vergessen? Sina, du hast den Alkohol vergessen!“ „Das schmeckt irgendwie ... anders.“ „Anders gut oder anders schlecht?“. Ja, die beiden haben recht. Ich habe meine Löffelbiskuits bislang immer mit einer Kombination aus Espresso und Amaretto getränkt. Dieses Mal nicht! Dieses Mal habe ich meine Löffelbiskuits nur mit Espresso getränkt, sie mit einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker geschichtet und mit Kakaopulver bestäubt. „Anders gut. Sehr gut sogar“, fällt mir Elena ins Wort. Und nimmt sich gleich eine zweite Portion. Die einfachen Dinge sind eben doch die Besten.

Das original Tiramisu aus Treviso

Es fängt mit der Schreibweise an und geht mit der Einkaufsliste weiter. In Italien heißt es nicht Tiramisu, sondern Tiramisù. Die Betonung liegt auf dem ‚u‘. Und in das italienische Rezept kommen weder Alkohol, noch Eiweiß, sondern nur Espresso, Zucker, Eigelb, Mascarpone, Löffelbiskuits und Kakaopulver – 6 Zutaten, mehr nicht.

Woher das Traditionsrezept stammt? Aus einem kleinen Städtchen in der Region Venetien. In Treviso erzählt man sich, dass Alba und Ado Campeol, Inhaber des Restaurants ‚Le Beccherie‘ ihre Komposition das erste Mal in den 60er Jahren serviert haben sollen. Unter der Bezeichnung ‚Tiramisù‘ soll es aber erst zehn Jahre später über die Theke gegangen sein.

Heute gibt es das kleine Restaurant leider nicht mehr. Vor zwei Jahren musste das ‚La Beccherie‘ schließen. „Nichts ist für immer“, zitiert das italienische Magazin den Sohn

In einem echten Tiramisu hat Amaretto nichts verloren

von Alba und Ado Campeo. Mit einer Ausnahme – seinem Tiramisù. Das ist für immer. Da bin ich mir sicher!

- 1 -

Espresso kochen, 2 TL Zucker darin auflösen und auskühlen lassen.

- 2 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen.



- 3 -

Mascarpone unter das Eigelb heben.



- 4 -

Hälfte der Löffelbiskuits in den Espresso tauchen und in die Auflaufform geben.



- 5 -

Hälfte der Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits streichen und eine zweite Schicht Löffelbiskuits sowie Mascarponecreme draufgeben.



- 6 -

Tiramisu mit Kakao bestäuben und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

In einem echten Tiramisu hat Amaretto nichts verloren



Rezept von Giuseppe Maffioli aus dem Gastro-Magazin (1981)

So geht der italienische Klassiker richtig

Ein Original Tiramisu besteht aus 4 plus 1 Schichten – aus einer Schicht Löffelbiskuit, einer Schicht Mascarponecreme, einer Schicht Löffelbiskuit und einer Schicht Mascarponecreme. On Top: Eine Decke aus fein gepudertem Kakao. Hört sich gar nicht so schwer an, oder? Ist es auch nicht.

Löffelbiskuits mit Espresso tränken, in eine Auflaufform schichten und mit Mascarponecreme bedecken – wiederholen. Zum Abschluss mit Kakao bestäuben – fertig!

Das Tolle: Es gibt kein Richtig und kein Falsch, kein Schön und kein Hässlich. Sobald du das Tiramisu aus der Auflaufform stichst, ergeben die einzelnen Schichten sowieso ein Ganzes.

Wie am besten schichten

Löffelbiskuits mit Espresso tränken, in eine Auflaufform schichten und mit Mascarponecreme bedecken – wiederholen. Zum Abschluss mit Kakao bestäuben – fertig!

Das Tolle: Es gibt kein Richtig und kein Falsch, kein Schön und kein Hässlich. Sobald du das Tiramisu aus der Auflaufform stichst, ergeben die einzelnen Schichten sowieso ein Ganzes.

Wie lange ziehen lassen?

Du hast Lust auf Tiramisu. Und zwar sofort? Ganz so

einfach ist es nicht. Ein klassisches Tiramisu ist zwar ruckzuck zubereitet, muss aber vor dem Servieren ein paar Stunden kaltgestellt werden. Nur so kann sich das Aroma von Espresso, Löffelbiskuits und Mascarpone optimal entfalten. Wie lange dein Tiramisu in den Kühlschrank gehört? Mindestens 3 bis 4 Stunden. Du kannst die italienische Süßspeise aber auch über Nacht kaltstellen und am nächsten Tag genießen.

Wie aufbewahren?

Tiramisu gehört in den Kühlschrank – das ist klar. Aber wie lange lässt sich der italienische Klassiker aufbewahren? In der Regel sagt man 2 Tage. Aber auch nur, wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Heißt auf Deutsch: Tiramisu nach dem Zubereiten direkt in den Kühlschrank geben. Und nach dem Servieren auch. Wichtig: Immer frische Eier verwenden!

Kleiner Tipp: Tiramisu mit einem Deckel oder mit Alufolie abdecken. So bleiben fremde Gerüche fern.

Wie einfrieren?

Die Augen waren mal wieder größer als der Mund? Und jetzt fragst du dich, ob du dein Tiramisu einfach einfrieren kannst. Gute Frage. Die einen sagen so, die anderen so. Wichtig ist, dass du dein Tiramisu portionsweise einfrierst. Einmal aufgetaut, kannst du es nicht wieder in den Froster geben. Kleiner Tipp: Lass dein Tiramisu nur antauen und genieß es als Semifreddo, also als Halbgefrorenes. Vor allem im Frühsommer ein Genuss!

SOS! Mein Tiramisu wird nicht fest

Mascarpone ist nicht gleich Mascarpone. Je nach Hersteller und je nach Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verändert sich die Konsistenz des cremigen Frischkäses. Manche schwören darauf, nur Mascarpone mit geringem MHD zu kaufen. Diese soll besonders fest sein. Ob das stimmt? Ich habe es selbst noch nicht ausprobiert, aber ein Versuch wäre es wert.

Wichtig: Das Eigelb mit dem Zucker richtig schön schaumig schlagen, bis eine weiße, dicke Creme entsteht. Die Mascarpone nur mit der Hand unter das Eigelb heben – nicht die Küchenmaschine oder das Handrührgerät verwenden.

In einem echten Tiramisu hat Amaretto nichts verloren

Tiramisu für alle

Kakao statt Kaffee

Kaffee oder Espresso? Was kommt denn nun in ein richtig gutes Tiramisu? Ganz klar: Espresso! Wenn du den Geschmack von Espresso nicht magst, dann tränke deine Löffelbiskuits einfach in Kakao. Auch lecker: Orangensaft. Vor allem im Sommer ein Genuss.

Sahne statt Ei

Du willst dein Tiramisu auch im Sommer genießen, hast aber Angst vor Salmonellen? Dann ersetze das Eigelb einfach durch geschlagene Sahne. Schmeckt zwar nicht ganz so wie das Original, ist aber besonders cremig und besonders lecker. Etwas leichter wird dein Tiramisu, wenn du Naturjoghurt statt Sahne verwendest

Und was ist mit Amaretto?

Wenn man sich an das Originalrezept aus dem italienischen Städtchen Treviso hält, dann erübrigt sich diese Frage. Kein Amaretto und auch kein Marsala – in dem Original aus Treviso hat Alkohol nichts verloren. Wenn du nicht darauf verzichten möchtest, dann rühr einfach 2-3 EL Amaretto unter die Mascarponecreme.