


Tiramisu, klassisch

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Zutaten:**

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

100 ml Milch

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

4 EL Amaretto (Mandellikör)

125 ml kalter Espresso oder starker Kaffee

200 g Löffelbiskuits

Zum Bestreuen:

1 geh. EL Dr. Oetker Kakao

1 Zubereiten:

Mascarpone mit Milch, Zucker, Vanille-Zucker und der Hälfte des Amarettos in einer Schüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. **Hinweis:** Als Spritzschutz mit Küchenpapier zudecken. Übrigen Amaretto mit Espresso oder Kaffee verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine flache eckige Auflaufform (etwa 30 x 18 cm) legen, mit der Hälfte der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln und mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken. Die restlichen Zutaten in gleicher Reihenfolge daraufschieben.

2 Tiramisu mit Frischhaltefolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen und einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Creme dick mit Kakao bestreuen.

Abwandlung für ein Tiramisu mit Pfirsichen:

Zusätzlich 1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 470 g) abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mascarponecreme wie oben angegeben zubereiten. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form schichten, mit der Hälfte der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln. Die Hälfte der Pfirsiche darauflegen. Die restlichen Pfirsiche mit den übrigen Zutaten in gleicher Reihenfolge daraufschieben. Tiramisu kalt stellen und vor dem Servieren mit Dr. Oetker Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ein Tiramisu eignet sich gut als Partydessert.
- Für eine leichte Tiramisu können Sie das Dessert auch mit Mascarpone light (fettreduziert) zubereiten.
- Wenn Sie eine größere Auflaufform verwenden, können Sie das Tiramisu auch nur mit einer Schicht zubereiten.
- Sie können die Hälfte des Mascarpones durch 250 g Speisequark (20% F.i.Tr.) ersetzen.