

Informationen zur Sendung vom 04.06.2022

Tiramisu

Von Ulla Scholz

Zutaten

500 g Mascarpone
4 sehr frische Bio-Eigelbe
80 g Zucker
Ca. 250 g Löffelbiskuit
Ca. 300 ml Espresso
4 cl Amaretto
200 g Sahne
2 EL Backkakao

Zubereitung

Die Sahne schlagen und kurz kaltstellen. Die Eigelbe mit dem Zucker zusammen zu einer dicken Creme aufschlagen. (Das gelingt mit einer Küchenmaschine gut.) Nach und nach löffelweise Mascarpone zugeben und verrühren, bis sich alles vermischt hat. Zuletzt die geschlagene Sahne locker unter die Ei-Mascarpone-Masse heben.

Eine passende Form bereitstellen. Den abgekühlten Espressokaffee mit etwas Amaretto in einer Schüssel füllen. Nach und nach alle Löffelbiskuits in den Kaffee tunken. Dabei aufpassen, dass die einzelnen Exemplare nicht zu lange mit der Flüssigkeit in Kontakt kommen, da sie sonst zerfallen oder matschig werden. Ist der Boden der Form vollständig ausgelegt, wird die Hälfte der Mascarpone-Creme eingefüllt und auf dem Gebäck verteilt. Abermals eine Lage Biskuit kurz einweichen und in die Form legen. Restliche Mascarpone-Masse auftragen und glattstreichen. Großzügig mit Kakao bestäuben, abdecken und für circa sechs Stunden kühlen.

Anrichten

Entweder im Ganzen auf den Tisch stellen oder in Portionen schneiden und auf Tellern anrichten. Wenn die Kakaoschicht sehr feucht aussieht, noch einmal mit etwas Kakaopulver auffrischen.

Ullas Küchentipps

Aufbaukost für Geschwächte

Das Tiramisu kommt aus der Region Venetien und das Wort wird auf der letzten Silbe betont. Es heißt im Italienischen "Zieh mich hoch". Die Süßspeise war ursprünglich als Stärkung für geschwächte Personen gedacht, um sie aufzupäppeln beziehungsweise wieder hochzuziehen.

Informationen zur Sendung vom 04.06.2022

Tiramisu

Von Ulla Scholz

Vorsicht! Hier kommen rohe Eier zum Einsatz

In der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie wird für Speisen mit rohem Ei – laut Lebensmittelverordnung – nur pasteurisiertes Eigelb verwendet. Für den privaten Gebrauch nehme ich nach wie vor rohes Eigelb. Allerdings gibt es hier Folgendes zu beachten: Am besten ganz frische Bio-Eier kaufen (in der Branche gab es meines Wissens noch nie Salmonellenskandale) und das Dessert innerhalb eines Tages – aber spätestens am Folgetag – verzehren. Dabei das Tiramisu immer gut gekühlt halten und keinesfalls auf einem Buffet stundelang herumstehen lassen.

Tiramisu und ihre vielen Geschwister

Ähnlich wie bei allen sehr beliebten Rezepten, gibt es unzählige Abwandlungen. Einige mischen Eiweiß und Gelatine dazu, andere verwenden Rum oder Kaffeelikör und ganz Ambitionierte backen sogar die Löffelbiskuite selbst. Hier gibt es kein Falsch und kein Richtig. Es überzeugt das, was schmeckt.

Im Frühsommer liebe ich persönlich eine Variation, bei der die Mascarpone Masse mit etwas Natur-Joghurt verrührt wird und ich mit geschlagener Sahne alles lockere. Anstatt die Biskuits mit Kaffee zu befeuchten, tauche ich sie in Himbeer- oder Erdbeerpüree. Gewürzt wird mit Vanille und ein wenig Zitronenschale. Das Topping besteht aus einer dicken Kakaoschicht und frischen Beeren.