

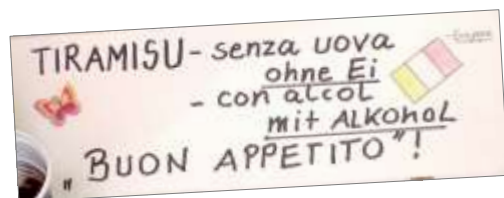
 **Tiramisu** 



100 Grüße - von unserer Gruppe 'Italienisch Konversation'

Zutaten (8 Portionen) *

500 g	Mascarpone (2x 250 g)
200 g	Löffelbiskuits
350 ml	Espresso (od. kalten, starken Kaffee)
3 EL	Puderzucker
40 ml	Amaretto-Likör ** (2x 20ml)
	Kakaopulver
100 g	Schlagsahne (geschlagen) ***



Zubereitung

Den Kaffee mit 20 ml Amaretto vermischen und in eine flache Schale gießen.

Einen Teil der Biskuits ganz kurz (!) in den Kaffee tauchen und nebeneinander dicht auf den Boden einer Form legen.

Mascarpone mit dem Puderzucker und 20 ml Amaretto mit dem Handmixer cremig rühren.

*** Um die Creme etwas aufzulockern, kann man auch etwas geschlagene Sahne unter die Creme heben. Dann nach Geschmack noch etwas nachsüßen.

Eine Lage der nun entstandenen Masse auf die Biskuits streichen.

55 plus Netzwerk Wickrath

Tiramisu-Rezept zum 1-Jahres-Jubiläum am 26. April 2017

Dann den Vorgang wiederholen:

1 Lage getauchte Biskuits auf die Creme schichten

1 Lage Mascarpone-Creme auf die Biskuits streichen.

Zum Schluss die oberste, glatt gestrichene Schicht dick mit gesiebttem Kakaopulver bedecken. (Bitte nur normales, ungezuckertes Kakaopulver verwenden!)

Das Tiramisu abgedeckt einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

 "Buon Appetito!" 

* Das Original-Tiramisu aus Italien wird allerdings **mit** rohen Eiern in der Creme zubereitet.

** Gern wird auch statt Amaretto der Süßwein "Marsala" verwendet oder ganz auf Alkohol verzichtet.



Wahrscheinlich ganz unbemerkt waren Sie hier auch auf einer lukullischen Sprachreise und haben jetzt ganz nebenbei von unserer Konversationsgruppe auch schon ein kleines bisschen italienisch gelernt - oder hat Sie der Espresso darin etwa nicht "hochgezogen" ?

Hier nochmal eine kleine Zusammenfassung:

tirami su:

tira - ziehe ! (tirare - ziehen)

mi - mich

su - hinauf

senza - ohne

con - mit

uovo - Ei (uova - Eier)

