

# Tiramisu, klassisch

Dieses italienische Klassiker-Dessert für Kaffeeliebhaber ist einfach köstlich, schnell zubereitet und rasch verspeist.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Mascarpone  
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 EL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein klassisches Tiramisu ohne Ei zu?:

- 1 Tiramisucreme 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.
- 2** 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 Mascarpone Masse bedecken. Die restlichen Zutaten in gleicher Reihenfolge daraufschieben.
- 3** 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 470 g Pfirsichhälften (Dose) abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tiramisucreme 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 daraufschichten. 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.

