

Tiramisu, klassisch

Mit diesem Tiramisu Rezept lässt sich der beliebte Dessert Klassiker ganz einfach ohne Ei zubereiten und schmeckt cremig-lecker.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Mascarpone
50 - 100 ml Milch
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
6 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 in eine Schüssel geben, esslöffelweise so viel von der Milch mit einem Schneebesen unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zucker, Vanille-Zucker und die Hälfte des Amarettos unterrühren. Übrigen Amaretto mit Espresso oder Kaffee verrühren.

2 Tiramisu einschichten:

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 daraufschichten.

3 Tiramisu durchziehen lassen:

Tiramisu mit Frischhaltefolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen und einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren das Tiramisu 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

- [Hier](#) sind ganz viele weitere Tipps zur Zubereitung eines Tiramisus.
- Für ein leichtes Tiramisu kann das Dessert auch mit Mascarpone light (fettreduziert) zubereitet werden oder einfach die Hälfte des Mascarpones durch 250 g Speisequark (20% F.i.Tr.) ersetzen.
- Ein Tiramisu eignet sich gut als Partydessert.
- Bei einer größeren Auflaufform kann das Tiramisu auch nur mit einer Schicht zubereitet werden.

