AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

TIRAMISÙ



Rezept: kitchen stories, 6. 3. 2020 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Der heutige Heuler unter den italienischen Desserts hat Vorgänger. Sicher ist, dass es am 16. August 1969 unter der Namen Tirami Su («Zieh mich hoch») zum ersten Mal auf einer Speisekarte stand und zwar im Ristorante Albergo Roma in Tolmezzo in der nordöstlichen Ecke Italiens. (+3 Std. kühlen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

250 g	Mascarpone	1 dl	Espresso
250 g	Löffelbiscuits	3 EL	Amaretto
2	Ei	1 EL	Dunkle Schokolade
60 g	Puderzucker	1 EL	Kakao
		0.5 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Ei trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Puderzuckers in eine Schüssel geben und cremig schlagen Anschliessend mit Mascarpone und Amaretto glatt rühren.
2. Das Eiweiss mit ganz wenig Salz steif schlagen. Den restlichen Puderzucker dabei einrieseln lassen. Nun vorsichtig die Mascarponemasse unterheben.
3. In einer flachen Form Espresso und Amaretto verrühren. Darin die Löffelbiscuits kurz wenden und anschliessend in eine rechteckige Form mit den getränkten Löffelbiscuits auslegen. Die eine Hälfte der Mascarponecreme auf den Biscuits verteilen und dünn mit geriebener Schokolade bestreuen.
4. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Mit Schokolade und Kakao bestäuben. Anschliessend mind 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.