



Vorbereitung

1. Löffelbiskuits in Stücke schneiden
2. Espresso/ Kaffee aufbrühen und Amaretto hinzufügen
3. 4 Gläser mit ca. 250ml Fassungsvermögen bereitstellen

Zubereitung

1. Rahm mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer aufschlagen.
2. Mascarpone, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
3. Vorsichtig den Rahm unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel geben (Alternative zu Spritzbeutel: Creme mit zwei Löffeln ins Glas füllen).
4. Die Gläser mit Löffelbiskuits bedecken und großzügig mit der Kaffee- Amaretto Mischung beträufeln.
5. Mascarponecreme darüber spritzen.
6. Wieder eine Schicht Löffelbiskuits darüberlegen und mit der Flüssigkeit beträufeln.
7. Mit Mascarpone abschliessen und 30 min kühl stellen.

Anrichten

1. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Kakaopulver durch ein feines Sieb über die Mascarpone Creme geben.
3. Je nach Geschmack mit Minze, Kaffeebohnen oder frischen Früchten garnieren

Tiramisu mit Waldbeeren



Zutaten

- 250g Mascarpone
- 150 ml Rahm
- 50g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 15 Stück Löffelbiskuits
- 200ml Espresso oder sehr starken Kaffee
- 2 bis 3 EL Amaretto
- 1 bis 2 EL Kakao

Dazu passende Getränke

- 2024 Moscato d'Asti Galletto
- Rimuss bianco dry



Tiramisu mit Waldbeeren

Tipps

- Bei doppelter Menge kann auch eine Auflaufform (20cm x 30cm) genutzt werden.
- Man kann zwischen die Mascarpone-Creme und die Biskuits auch Früchte schichten. Beispiel: Waldbeertiramisu - 150g Waldbeerenmischung tiefgekühlt mit wenig Zucker und nach Belieben Pfefferminze oder Zitrone kurz auf dem Herd erwärmen, abkühlen lassen
- Biskuit selbst machen statt Löffelbiskuit: 8 Eier und 200g Zucker mit der Rührmaschine oder Stabmixer schaumig schlagen, 160g Mehl dazu, auf Backpapier streichen und im bei 180°C ca. 10 Minuten backen.