Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Tiramisù

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Eigelb
Kalte Süßspeisen und Desserts
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

für den Biskuit (alternativ können gekaufte Löffelbiskuit-Kekse verwendet werden):

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- Vanillepulver
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

restliche Zutaten:

- 4 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 500 g Mascarpone
- geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 2 bis 4 Ta Kaffee (kalt)
- n.B. 40 ml Weinbrand
- Kakaopulver

Zubereitung:

Für den Biskuitteig Eigelb mit 3 EL lauwarmem Wasser, Zucker und Vanille schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unterheben. Zuletzt Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 160°C (mit Umluftfunktion) rund 10 bis 15 Minuten lang backen. Danach den Biskuit auskühlen lassen und in handliche Streifen schneiden. Für die Creme Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mascarpone löffelweise unterheben, Zitronenschale dazugeben. Die Biskuitstreifen bzw. Löffelbiskuit-Kekse kurz in den Kaffee (evtl. mit Weinbrand verfeinert) tauchen und eine flache Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen. Die nächste Schicht Biskuit, in Kaffee getaucht, legen. Die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen. Das Tiramisù ca. 4 Stunden lang kalt

stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Zeitaufwand: rund 50 Minuten (bei Verwendung von fertigen Löffelbis- kuits rund 30 Minuten) plus Zeit für das Kühlstellen