

Tiramisu im Glas – leckeres Dessert für Eure Gäste



Ein tolles Rezept, wenn man Gäste bekommt und es schnell gehen muss. Das Dessert ist Schicht für Schicht ein echter Hit: Das einfache Rezept für Tiramisu im Glas wird Dank Mascarpone, Sahne und Amaretto richtig lecker!

Tiramisu heißt übersetzt „Zieh mich hoch“ und besagt, dass diese Süßspeise nach dem Genuss eine energetische Wirkung entfalten soll.

Zutaten Tiramisu für 4 Personen

250 g	Mascarpone (zimmerwarm)
2-3 EL	Espresso
100 ml	Kaffee
50 g	Zucker
2	frische Eigelbe
2	frische Eiweiße
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
10	Löffelbiskuits (ca. 80 g), in Stücken
	Kakaopulver zum Bestäuben, Früchte zum Dekorieren

Zubereitung Tiramisu:

1. Espresso, Amaretto und 1 EL Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und beiseitestellen.
2. 25 g Zucker und Eigelbe mit Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis es eine helle Masse ergibt. Mascarpone darunter rühren.
3. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Restlichen Zucker dazugeben, kurz weiter-schlagen. Festen Eischnee sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.
4. Die Hälfte des Löffelbiskuits in die Gläser verteilen und mit je 1-2 EL der Espresso-Amaretto-Mischung beträufeln. Darauf eine Schicht Mascarpone-Creme verteilen. (TIPP: Spritzbeutel zur Hilfe nehmen). Dann restlichen Löffelbiskuit darauflegen und restlichen Espresso- Amaretto-Mischung und Mascarpone-Creme darauf verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. fest werden lassen (besser über Nacht!). Zum Servieren Tiramisu mit Kakao bestäuben.



Tipps, rund um die Zubereitung Tiramisu:

- Damit die **Kleinen auch mitnaschen** dürfen, könnt Ihr die Kaffee-Amaretto-Mischung einfach durch **ausgekühlte Trinkschokolade** ersetzen. Das schmeckt auch sehr lecker!
- Wenn das Dessert etwas leichter sein soll, dann mischt die Mascarpone mit **fettreduziertem Frischkäse**.
- Als Dekoration eignen sich sehr gut **Beerenfrüchte der Saison**. Die zarte Säure harmoniert optimal mit der Süße des Tiramisu.
- Euer Tiramisu kommt auch **ohne zusätzlichen Haushaltszucker** aus. Ihr ersetzt den Zucker einfach durch **Agavendicksaft** (in unserem Rezept etwa mit 100 ml).
- Typischerweise werden Löffelbiskuits für ein Tiramisu verwendet. Diese können aber auch nach Belieben durch **Butterkekse, Cookies, Amarettini, Cantuccini** oder auch zur Weihnachtszeit durch **Spekulatius** und **Lebkuchen** ausgetauscht werden. Auch selbstgebackene Biskuitböden sind möglich. Wer mag, kann ihn auch durch **Zwieback** ersetzen. Dann solltet Ihr ihn jedoch **in die Espresso-Mischung tunken** und nicht nur bestreichen, damit er einweicht.
- Wer die **Creme lieber vegan** mag, kann bei seiner Creme statt der Mascarpone auch einen **pflanzlichen Joghurt** verwenden - hier könnt Ihr ganz nach Geschmack zu Eurer Liebblingssorte greifen (z.B. Kokosjoghurt passt sehr gut dazu).
- **Zitronenabrieb** ist zwar bei Tiramisu nicht üblich, gibt der Creme aber eine herrlich **frische Note!**
- Tiramisu ist ein Dessert, das sich **gut vorbereiten** lässt. Es kann einen Tag vorher zubereitet werden. Über Nacht kann das Tiramisu gut durchziehen. Gerade für Feiern oder saisonale besondere Anlässe, wie Geburtstage, sind Tiramisu-Rezepte perfekt geeignet.