

Tiramisu

Rezept von Daniel Elskamp · 21. Feb 2026 · Desserts, Italienisch

VORBEREITUNG

25 min

GESAMT

25 min

PORTIONEN

8

Das italienische Klassiker-Dessert – mit espressogetränkten Löffelbiskuits, luftiger Mascarpone-Creme und echtem Kakao.

Zutaten

500 g Mascarpone

4 Stück Eier

100 g Zucker

200 g Löffelbiskuits

300 ml Starker Espresso, abgekühlt

2 EL Amaretto

3 EL Dunkles Kakaopulver

Zubereitung

- 1 Eier trennen. Eigelb mit Zucker weißcremig schlagen (ca. 5 Minuten). Mascarpone löffelweise unterrühren.
- 2 Eiweiß steif schlagen und behutsam unter die Mascarpone-Masse heben.
- 3 Espresso mit Amaretto mischen. Löffelbiskuits kurz (ca. 2 Sek.) darin tränken und eine Schicht in eine Auflaufform legen.
- 4 Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen. Weitere Schicht getränkte Biskuits darauflegen. Rest der Creme darüber geben.
- 5 Mit Kakao bestäuben und mind. 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.