

... > Backen & Süßspeisen > Cremes

# Tiramisu



★★★★☆ 4.33 (16 Bewertungen)

 19 Kommentare

 45 Min.  normal  24.04.2002  576 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

8



Portionen

5 EL Amaretto

125 ml Kaffee starker oder Espresso

5 Ei(er) davon das Eigelb

100 g Puderzucker

1 Vanilleschote(n)

250 g Mascarpone

3 Blatt Gelatine, weiß

5 EL Rum

4 Ei(er) davon das Eiweiß

1 EL Puderzucker

400 g Löffelbiskuits

200 ml Schlagsahne

2 Pkt. Vanillezucker

Kakaopulver, dunkel

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
576	12,93 g	26,73 g	65,11 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 45 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 5 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 5 Stunden 45 Minuten

Amaretto mit espressokaffee verrühren. Eigelb mit 100 g Puderzucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote schaumig schlagen, Mascarpone unterheben. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine (ich nehme immer 3 1/2 Blatt) im erwärmten Rum auflösen und die Mascarpone Masse löffelweise untermischen. Eiweiß mit 1 EL Puderzucker zu Schnee schlagen; Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Schlagsahne und anschließend Eischnee unter die Mascarpone Masse heben. Die Hälfte der Löffelbiscuits in eine Form legen und mit der Espressomischung tränken. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glattstreichen; restliche Löffelbiscuits auflegen und ebenfalls tränken, anschließend mit dem Rest der Creme bestreichen. Speise mindestens 4 - 5 Stunden, besser aber über Nacht kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.

## Rezept von

Netti

**Weitere Rezepte von Netti**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Bella62

Hallo Netti

Vielen Dank für das super Rezept, habe es genau so gemacht wie du es beschrieben

hast und ich muß sagen 1A Konsistenz super Geschmack. Meine Familie

hat gesagt besser als beim Italiener . Liebe Grüße Bella 62

**Antworten**

---

05.01.2017 13:54

JuliaMarcus

Das Beste Tiramisu wo ich gegessen haben und jeder wo es bei uns Probiert hat schwärmt davon ♥

**Antworten**

---

13.05.2015 17:36

Jadefux

Best Tiramisu ever! :-)

**Antworten**

---

29.12.2012 21:13

Netti

Hallo Domishase,  
ich lege die Löffelbiscuits einfach in die Form & gieße die Amaretto-Kaffee-Mischung löffelweise drüber. Dann kommt eine Schicht Creme rauf, nächste Lage Löffelbiscuits, diese wieder löffelweise begießen & mit Creme bedecken. Fertig.

Guten Appetit & einen guten Rutsch wünscht

Netti

**Antworten**

---

29.12.2012 23:44

Domishase

DAnkeschön Netti! Doch leichter als gedacht! :-))

GUten Rutsch!!

01.01.2003 19:00

**Sasima**

Hmmmmmm,

habe die Tiramisu Heilig Abend zubereitet. Es war ein voller Erfolg. Alle waren begeistert. Das Rezept ist wirklich himmlisch.

Ich habe allerdings 1 1/2 fach soviel Creme gemacht. Damit wird die Tiramisu dann noch cremiger...

Gruß

Sasima

**Antworten**

---

20.06.2002 19:06

**Netti**

Hallo Irma,

Mascarpone ist ein - ziemlich fetter - italienischer Frischkäse (ungewürzt). Hier in Deutschland gibt's den in (fast) allen etwas besser sortierten Supermärkten.

Da Mascarpone diesen hohen Fettgehalt hat, verwenden einige statt dessen (zumindest teilweise) Speisequark.

Da ich aber den typischen Mascarpone-Geschmack mag, mache ich immer das obige Rezept, dafür eben nicht so oft :-).

Aber vielleicht weiß ja jemand der anderen "Chefköche", ob man Tiramisu ohne entscheidenden Geschmacksverlust auch mit anderen ungewürzten Frischkäsesorten (z.B. Philadelphia) zubereiten kann?

Liebe Grüße nach Kanada von

Netti

**Antworten**

---

30.05.2002 20:43

Allhe11

Ich wohne in Kanada und kenne die Zutat ( Mascarpone ) nicht, kann mir jemand bitte sagen , was das ist.

Vielen Dank. Irma Morgenroth

**Antworten**

---

09.01.2011 14:36

1982Eilan

huhu ,

ich habe auch in kanada gewohnt...du bekommst mascarpone bei sobeys ...aber ist ziemlich teuer. Ich denke du kannst auch sourcreme dazu benutzen.

Ig

**Antworten**

---

30.01.2011 12:20

joopelfi

Philadelphia oder frischkäse

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse

Jobs



[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[auflauf rezepte](#), [diät rezepte](#), [lendenspieß rezepte](#), [palatschinken rezepte](#),  
[rotweinkuchen rezepte](#), [shrimps rezepte](#), [tacosalat rezepte](#), [vinschgauer rezepte](#),  
[winergerichte rezepte](#), [würzfleichts rezepte](#)