

Tiramisù im Glas

Herkunft

Wir verknüpfen die Herkunft des Tiramisùs unweigerlich mit Italien. Was zeichnet nun die Geburtsstunde dieses begehrten Deserts aus?

Früher wurde für die *bambini* ein Frühstück zubereitet, das wir heute als *arm* bezeichnen würden. Mütter und Großmütter schlugen ein frisches Ei in ein Glas auf und verquirlten es mit Zucker. Dazu kam etwas Kaffee oder heiße Milch für die Kleinen. Diese reichhaltige Creme stellt die Grundlage für das Tiramisù dar.

Bedeutung

Tiramisù bedeutet auf Deutsch so viel wie: richte mich auf (wortwörtlich: zieh mich hoch). Zu früheren Zeiten war es reich an Nährstoffen! Heute könnten wir aufgrund der gehaltvollen Zutaten eher Tiramigiu – zieh mich runter – zu dem leckeren Desert sagen.

Das Rezept ist übrigens von der Schwiegermama aus Apulien ☐ Wir haben es auch beim **Workshop Cena Italiana** in Zusammenarbeit mit EP: Austria auf den Tisch gezaubert!



Zutaten (für 4 Tiramisù im Glas):

- 1 Packung Savoiard (Biskotten)
- 400 g Mascarpone
- 4 frische Eier
- 80 g Zucker
- 2 EL Rum
- gezuckerter Kaffee zum Eintunken
- Kakao zum Bestreuen

1. Eidotter und Eiweiß trennen. Den Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Mit der Mascarpone zu einer glatten Masse rühren und den Rum hinzufügen.
2. Das Eiklar steif schlagen und unter die Eidotter-Mascarpone-Mischung heben.
3. Die Biskotten im Kaffee mit etwas Zucker eintauchen und in den Gläsern verteilen.

4. Etwas von der Creme daraufschieben, dann die Savoiardi darauflegen; den Vorgang wiederholen, bis die Creme die letzte Schicht bildet.
5. Bis zum Servieren mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
6. Tiramisù im Glas unmittelbar vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipps und Tricks für das Tiramisù im Glas

- Verwendet immer frische Eier für die Zubereitung.
- Kauft italienische Savoiardi und keine deutschen Biskotten. Die sind höher.
- Für den Kaffee eignet sich Filterkaffee oder ein verlängerter/ gestreckter Kaffee.
- Das Tiramisù sollte zumindest ein paar Stunden vor dem Servieren, am besten aber am Vortag zubereitet werden. Somit können sich die Savoiardi ideal mit der Creme vermischen.
- Das Tiramisù erst vor dem Servieren mit dem Kakao bestäuben. Das sorgt für die besondere Frische.

Haltbarkeit

Das Tiramisù kann zugedeckt ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Die Fotos in diesem Beitrag wurden freundlicherweise von EP: Austria zur Verfügung gestellt (©EP:).