



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: ganzes Jahr

Tiramisu im Glas

Zutaten

4 Personen

1dl
2 EL
0.5 EL

50 g
2
1
250 g

2
1 Prise
1 EL

8

15 Personen

4dl starker Kaffee (Espresso)
8 EL Amaretto oder Grand Marnier
2 EL Zucker

200 g Zucker
8 frische Eigelbe
4 Bio Orangen, wenig abgeriebene Schale
1 kg Mascarpone

8 frische Eiweisse
4 Prisen Salz
4 EL Zucker

30 Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

Orangenschnitze als Garnitur

Zubereitung

Kaffee, Amaretto und Zucker verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen

Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone darunterziehen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.



Die Kochlöffel



Seit 2013

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Schüssel(n) verteilen. Die Hälfte des Kaffees und der Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Kaffee und restliche Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen. Tiramisu vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.