



15

Tiramisù con Spekulatius (von Eva)

Ein kleines Adventsrezept, das die klassische italienische cucina mit winterlichen Aromen verbindet: zarte Spekulatius-Kekse, cremige Mascarpone und fruchtige lamponi (Himbeeren). Eine einfache Tiramisu-Variante für die kalte Jahreszeit.

Wusstest du schon?

Die Bedeutung von "Tiramisù" ist „Zieh mich hoch“ oder „Mach mich munter“. Der Name leitet sich von den belebenden Zutaten wie Kaffee und Espresso ab und beschreibt die aufmunternde Wirkung des Desserts.

ingredienti:

- 250 g mascarpone (cremiger italienischer Frischkäse)
- 200 g panna da montare (Schlagsahne)
- 100 g zucchero a velo (Puderzucker)
- 1 TL estratto di vaniglia (Vanilleextrakt)
- 200 g lamponi freschi (frische Himbeeren) – plus einige zum Garnieren
- 200 g biscotti speziati (Spekulatius, ähnlich wie „biscotti = Kekse“)
- 100 ml succo di lampone (Himbeersaft), caffè espresso oder (alkoholfreien) Amaretto
- cacao in polvere (Kakaopulver zum Bestäuben)

15

preparazione – tiramisù in stile italiano e come si fa? und wie wird es gemacht?

Mascarpone mit Puderzucker und etwas vaniglia zu einer glatten Creme rühren.

Panna steif schlagen und vorsichtig unterheben, damit die Creme schön morbida (weich/cremig) bleibt.

Zum Tränken der Spekulatius: succo di lampone (Himbeersaft), Amaretto, alkoholfreien Amaretto oder caffè espresso in eine flache Schale geben. Kekse kurz eintauchen – non troppo.

In einer Form schichten: getränkter Spekulatius – Mascarpone-Creme – lamponi.

Schichten wiederholen, letzte Schicht Creme.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im frigorifero ruhen lassen, damit sich alles verbindet.

Vor dem Servieren mit cacao bestäuben und mit frischen lamponi garnieren.

