

# Tiramisù



Mein heutiges Dessert publiziere ich zur Feier des Tages. Es ist kein runder Geburtstag oder Jubiläum, aber trotzdem etwas Grosses, das gefeiert werden darf.

Mein Mann geht heute in den wohlverdienten Ruhestand. Nach fast 24 Jahren im gleichen Betrieb hat er heute seinen letzten Arbeitstag. Obwohl er sich sehr auf diesen Tag freut, bin ich mir sicher, dass es ihm auch etwas mulmig ist. Plötzlich fährt man nicht mehr zur Arbeit und trifft dort seine Arbeitskollegen. Wenn man es nämlich genau betrachtet, verbringt man praktisch mehr Zeit mit den Arbeitskollegen als mit der Familie. Gerade nach so langer Zeit kennt man jede Ecke in der Firma. Man erinnert sich an Dinge, die passiert sind – sei es schöne oder weniger schöne Gegebenheiten.

Jetzt beginnt ein neuer Lebensabschnitt. Nicht nur für meinen Mann, sondern auch für mich als Ehefrau und für unsere Familie.

Ich freue mich sehr für meinen Mann, dass er bei bester Gesundheit in den Ruhestand gehen darf. Ich wünsche ihm, dass er noch viele Jahre geniessen und sich all seinen Hobbys widmen kann.

Ich muss gestehen, dass ich etwas Respekt vor diesem neuen Schritt habe. Es wird eine grosse Veränderung sein. Doch ich bin mir sicher, dass wir, nachdem wir alles etwas "gebüschelt" haben, einen guten Weg in diese neue Zeit finden werden.

Daher publiziere ich heute diesen Klassiker, das Tiramisù. Inzwischen gibt es ganz viele verschiedene Variationen. Auf meiner Seite findet ihr auch einige Tiramisù-Rezepte.

Ich habe jedoch schon seit langer Zeit kein traditionelles Tiramisù zubereitet. Es war mir irgendwie zu schwer – zu mastig. Als ich diese Variante mit Rahm (Sahne) sah, wollte ich sie unbedingt ausprobieren. Obwohl der Rahm (Sahne) ebenfalls kalorienreich ist, verleiht er dem Dessert eine gewisse Leichtigkeit.

Das Dessert hat die ganze Familie begeistert und wird in Zukunft bestimmt das eine oder andere Mal zubereitet.

Für dieses Tiramisù werde ich die Eier pasteurisieren. Eine gute Möglichkeit, das Risiko zu vermeiden, wenn man mit rohen Eiern arbeitet.

Zutaten für 8 Personen  
Form von ca. 20x30 cm  
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten plus Kühlen  
500 g Mascarpone  
5 Eigelb  
150 g Zucker  
50 g Wasser  
250 g Rahm (Sahne)  
300 g Löffelbiskuit  
300 g starker Kaffee

### **Zum Dekorieren**

Kakaopulver

Schokoladekaffeebohnen oder Schokostreusel

### **Zubereitung**

In einer kleinen Pfanne das Wasser mit dem Zucker auf 121° Grad erhitzen. Nicht anfassen, da Verbrennungsgefahr besteht.



In der Zwischenzeit das Eigelb in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen. Sobald die gewünschte Temperatur des Zuckerwassers erreicht ist, diese in einem feinen Strahl zum Eigelb geben. Maschine läuft immer noch. Darauf achten, dass man den Zuckersirup am Rand der Schüssel hineinträufelt. Nicht über den Rührbesen. Danach die Masse solange weiterschlagen bis sich ausgekühlt ist.

In einer zweiten Schüssel den Mascarpone mit dem Rahm (Sahne) einige Minuten schlagen bis man eine samtige Creme hat.

Wenn man es bevorzugt, kann man etwas Amaretto in die Creme geben. Das Eigelb nun vorsichtig unter die Masse heben. Am Besten geht es, wenn ihr es mit einem Teigschaber macht.



Die Savoirdibiskuits in den kalten Kaffee tunken und in die vorbereitete Form legen. Die eine Hälfte der Creme mit Hilfe eines Spatels darüber verteilen und glattstreichen. Eine

weitere getunkte Savoirdibiskuitschicht darüber verteilen. Die restliche Creme darüber geben und mit einem Spatel glattstreichen.

Das Ganze mit einer Folie zudecken und während ca. 4 Stunden kühl stellen. Ich bevorzuge es, dass Tiramisù über Nacht in den Kühlschrank zu geben.

Am nächsten Tag mit Kakaopulver bestreuen. Wer möchte kann auch das Ganze mit Tupfer von geschlagener Sahne ausdekorieren.

