

Hier und heute



Oster-Tiramisu mit Eierlikör und Dosenpfirsichen

Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert ein farbenfrohes Tiramisu mit österlichen Aromen und selbstgebackenen Löffelbiskuits.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 6 bis 8 Portionen (für eine Glasschüssel, Durchmesser 20-26cm oder Auflaufform 35x25cm)

Zutaten für selbstgemachte Löffelbiskuits

(für 20-25 Stück)

- 4 Eier
- 70 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 110 g Weizenmehl 405

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier in der Küchenmaschine auf höchster Stufe mindestens fünf Minuten schaumig schlagen. Dabei langsam den Zucker und gegen Ende auch Vanillezucker und Salz einrieseln lassen.

Mehl auf die Eiercreme sieben und nach und nach vorsichtig unterheben, damit der Teig luftig bleibt. Je nach Eiergröße etwas mehr Mehl verwenden; der Teig darf nicht zu flüssig werden.

Etwa die Hälfte des Biskuitteigs in einen Spritzbeutel mit einer ca. 12 mm großen Lochtülle füllen. Nun den Teig in ca. zwölf Streifen bzw. Stäbchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Biskuits ca. 14 Minuten golden backen. Mit dem restlichen Teig wie oben verfahren.

Löffelbiskuits auf dem Backblech komplett abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einer Palette lösen.

Tipps

- Wer mag, bestreut die Löffelbiskuits vor dem Backen mit etwas Zucker. Oder die fertig gebackenen, noch warmen Biskuits mit etwas Zucker bestreuen.
- Je dicker und breiter man die Streifen macht, desto weicher werden die Löffelbiskuits.

Zutaten für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 200 g Joghurt, 3,8% Fett
- 400 ml Schlagsahne
- 40-60 g Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- ca. 50 ml Eierlikör

Zutaten für die Schichten

- 200-250 g Löffelbiskuits, gekauft oder selbstgemacht
- 150 ml abgekühlten Espresso oder starken Kaffee, alternativ Orangensaft
- 50 ml Eierlikör
- 1 Dose Pfirsiche, ca. 480 g Abtropfgewicht

Hier und heute



- kleine, bunte Marzipaneier oder Dragee-Eier als Deko

Zubereitung

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

Kaffee zubereiten und abkühlen lassen.

Mascarpone geschmeidig rühren. Dann Mascarpone und Joghurt in einer großen Schüssel glattrühren. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben. Mit Eierlikör abschmecken. Darauf achten, dass die Masse nicht zu flüssig wird.

Sahne mit Puderzucker steifschlagen und etwa die Hälfte der Sahne kaltstellen. Rest der Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Ggf. mit etwas mehr Eierlikör und Puderzucker abschmecken.

Die Löffelbiskuits sehr kurz in den abgekühlten Kaffee oder Orangensaft tauchen oder damit beträufeln. Auf den Boden einer Auflaufform legen. Wer mag, etwas Eierlikör darüber träufeln. Eine Schicht Creme auf die Biskuits streichen und einen Teil der Pfirsichspalten darauf verteilen.

Erneut in Kaffee getauchte Löffelbiskuits darauf legen und wieder mit Eierlikör, Creme sowie Pfirsichen belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Creme bestehen.

Das Tiramisu am besten eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und als Tupfen auf das Tiramisu geben. Kurz vor dem Servieren mit z. B. bunten Marzipan- oder Schokoladeneiern oder Dragee-Eiern dekorieren.

Tipp: Eierlikör in einer kleinen Karaffe zum Tiramisu servieren. So kann jeder Eierlikör nachnehmen.