



TIRAMISÙ KLASSISCH UND ALS SOMMERVERVARIANTE MIT ERDBEEREN

Zutaten klassisch mit Eiern:

5 Eier
1 kg Mascarpone
500 ml Schlagobers
250 g Zucker
Mark einer Vanilleschote oder 2 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Sahnesteif
700 ml Wasser
8 TL Instantkaffee
800-1000 g Biskotten
Kakao
Rumaroma



Zubereitung klassische Variante:

1. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker (oder Mark 1 Vanilleschote) schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.
2. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Creme heben.
3. Das Wasser aufkochen und den Instantkaffee und das Rumaroma einrühren. Etwas abkühlen lassen.
4. Eine Form (ca. 36x24x7) bereitstellen. Diese sollte so hoch wie nur möglich sein, damit sich drei Schichten ausgehen.
5. Jede der Biskotten in den noch warmen Kaffee tunken und dicht nebeneinander in die Form schichten.
6. Dann ca. 8-10 gehäufte EL von der Creme auf der Schicht verstreichen. Danach folgt die 2. Schicht Biskotten, die ihr in der entgegengesetzten Richtung schichtet. Dann wieder eine Schicht Creme und eine Schicht Biskotten und am Ende noch eine Schicht Creme (jeweils 3 Schichten Biskotten und 3 Cremeschichten).
7. Die Oberfläche wird mit Backkakaopulver bestreut. Dekorieren könnt ihr das Tiramisù z.B mit kleinen Amarettinikeksen oder weißen und dunklen Schokoladespänen. Mindestens 3 Std. kalt stellen und gekühlt genießen.

Tipp: Nach diesem Rezept wird das Tiramisù besonders luftig und cremig. Weil dafür aber rohe Eier verwendet werden, sollten diese immer frisch sein und das Tiramisù im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 2-3 Tagen aufgebraucht werden.



TIRAMISÙ KLASSISCH UND ALS SOMMERVARIANTE MIT ERDBEEREN

Zutaten mit Erdbeeren, ohne Eier:

1 kg Mascarpone
500 ml Schlagobers
250 g Speisetopfen cremig
250 g Zucker
Mark einer Vanilleschote oder 2 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Sahnesteif
800 g Erdbeeren
700 ml Wasser
8 TL Instantkaffee
800-1000 g Biskotten
Kakao
Rumaroma

Zubereitung Erdbeervariante:

1. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
2. Mascarpone und Topfen mit Zucker, Vanillezucker (oder dem Mark einer Vanilleschote) verrühren.
3. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben.
4. Das Wasser aufkochen und den Instantkaffee und das Rumaroma einrühren. Etwas abkühlen lassen.
5. Eine Form (ca. 36x24x7) bereitstellen. Diese sollte so hoch wie nur möglich sein, damit sich drei Schichten ausgehen.
6. Jede der Biskotten in den noch warmen Kaffee tunken und dicht nebeneinander in die Form schichten. Dann ca. 8-10 gehäufte EL von der Creme auf der Schicht verteilen. Die Erdbeerscheiben auf der Creme nebeneinander anordnen.
7. Danach folgt die 2. Schicht Biskotten, die ihr in der entgegengesetzten Richtung schichtet. Dann wieder eine Schicht Creme, Erdbeeren verteilen und eine Schicht Biskotten (wieder in entgegengesetzter Richtung) und am Ende noch eine Schicht Creme (jeweils 3 Schichten Biskotten, 3 Cremeschichten und 2 Erdbeerschichten).
8. Die Oberfläche wird mit Backkakaopulver bestreut. Dekorieren könnt ihr dieses Tiramisù mit ganzen Erdbeeren, Erdbeerscheiben, mit kleinen Amarettinikeksen oder weißen und dunklen Schokoladespänen. Mindestens 3 Std. kalt stellen und gekühlt genießen.

Tipp: Statt dem Kaffee könnt ihr Orangensaft, Ananassaft oder Erdbeersaft zum Tunken verwenden. Das ist dann eine besonders fruchtige Variante. Statt der Erdbeeren könnt ihr Bananen verwenden oder ihr bereitet ein Fruchttiramisù mit verschiedenen Früchten zu (z.B Kiwi, Banane, Erdbeer, Mango, usw.)



TALIJANSKI TIRAMISÙ NA KLASIČAN NAČIN ILI KAO LJETNA VARIJANTA SA JAGODAMA

Sastojci za klasičnu varijantu sa jajama:

5 jaja
1 kg mascarpone sira
500 ml slatkog vrhnja
250 g šećera
sjemenke jedne mahune vanilije ili 2 pak. vanilin
šećera
2 pak. kremfixa
700 ml vode
8 kašičica Instantkafe
800-1000 g piškota
kaka za kuhanje
rumarome



Priprema klasične varijante:

1. Jaja podijelite na žumanjke i bjelanke. Zatim žumanjke skupa sa šećerom, vanilin šećerom (ili sjemenkama mahune vanilije) kremasto umutite.
2. Nakon toga dodajte mascarpone sir i smjesu dobro promiksajte.
3. Slatko vrhnje skupa sa kremfixom umutite u šlag i polako ga ručno dodajte u kremu.
4. Bjelanke umutite u čvrsti snijeg i također dodajte u kremu.
5. Zatim prokuhajte vodu i umiješajte instantkafu i rumaromu. Ostavite da se malo ohladi.
6. Pripremite kalup za kolače (ca. 36x24x7). Što vam je dublji kalup, to je bolje jer vam trebaju stati tri sloja piškota.
7. Svaku piškotu umačite u toplu kafu i slažite jednu pored druge u kalup. Po piškotama raspodijelite otprilike 8-10 vrhom punih kašika kreme.
8. Nakon toga slijedi 2. sloj piškota koji slažete u suprotnom smjeru. Zatim dolazi opet sloj kreme, pa sloj piškota (ponovo u suprotnom smjeru) i na kraju još jedan sloj kreme, (3 sloja piškota i 3 kreme).
9. Površinu pospite kakaom. Tiramisù možete dekorisati sa amarettini keksićima ili komadićima bijele i tamne čokolade. Ostavite da se hladi barem 3 sata i servirajte hladan.

Savjet: Po ovom receptu će vam Tiramisù biti jako kremast i lagan. Pošto se jaja u receptu termički ne obrađuju, bitno je da su svjež, te da vam Tiramisù uvijek stoji u frižideru i da ga potrošite u toku 2-3 dana.



TALIJANSKI TIRAMISÙ NA KLASIČAN NAČIN ILI KAO LJETNA VARIJANTA SA JAGODAMA

Sastojci sa jagodama, bez jaja:

1 kg mascarpone sira
500 ml slatkog vrhnja
250 g kvarka/svježeg sira
250 g šećera
sjemenke jedne mahune vanilije ili 2 pak. vanilin šećera
2 pak. kremfixa
800 g jagoda
700 ml vode
8 kaštica Instantkafe
800-1000 g piškota
kaka za kuhanje
Rumarome

Priprema varijante sa jagodama:

1. Operite jagode i izrežite ih na tanke kolutove.
2. Pomiješajte mascarpone sir, kvark, šećer i vanilin šećer (ili sjemenke mahune vanilije).
3. Slatko vrhnje umutite skupa sa kremfixom u šlag i polako ga ručno dodajte u kremu.
4. Zatim prokuhajte vodu i umiješajte instantkafu i rumaromu. Ostavite da se malo ohladi.
5. Pripremite kalup za kolače (ca. 36x24x7). Što vam je dublji kalup, to je bolje jer vam trebaju stati tri sloja piškota.
6. Svaku piškotu umačite u toplu kafu i slažite jednu pored druge u kalup. Zatim po piškotama raspodijelite otprilike 8-10 vrhom punih kašika kreme. Zatim slažite kolutove jagoda jedan do drugog.
7. Zatim slijedi red piškota ali u suprotnom smjeru. Zatim sloj kreme, jagoda, pa sloj piškota (ponovo u suprotnom smjeru) i na kraju još jedan sloj kreme, (3 sloja piškota, 3 kreme i 2 jagoda).
8. Površinu pospite kakaom. Tiramisù možete dekorisati sa cijelim jagodama, kolutima, amarettini keksićima ili komadićima bijele i tamne čokolade. Ostavite da se hladi barem 3 sata i servirajte hladan.

Savjet: Umjesto kafe, možete koristiti sok od narandže, ananasa ili jagoda. To je posebno voćna varijanta. Umjesto jagoda možete koristiti banane ili pripremite voćni Tiramisù sa nekoliko vrsta voća (nprj. kivi, banane, jagode, mango, itd.)