

Maroni-Tiramisu

Beim italienischen Dessert-Klassiker Maroni-Tiramisu liegt der Fokus auf der Edelkastanie. Ursprünglich stammt das Rezept aus Venetien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|---------|-------------------------------|
| 4 Stk. | Eidotter |
| 3 Stk. | Eiklar |
| 60 g | Vanillezucker |
| 40 g | Kristallzucker |
| 350 g | Mascarpone |
| 180 g | Maronipüree |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 32 Stk. | Biskotten |
| 60 ml | Cognac |
| 40 ml | Kaffeelikör |
| 200 ml | Kaffee |
| 120 g | Bitterschokolade |

Zubereitung

1. Starken, schwarzen Kaffee für das Maroni-Tiramisu zubereiten. Die Vanilleschote sehr fein zerhacken.
2. Die Eier trennen. Vom Eiklar werden nur drei Viertel benötigt, der Rest kann entsorgt werden. In einer Schüssel Vanillezucker und Kristallzucker mit Eidotter locker aufschlagen.
3. In einer zweiten Schüssel Maronipüree oder Kastanienreis mit Mascarpone vermengen und portionsweise unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Die fein gehackten Stücke der

Vanilleschote hinzufügen. Eiklar steif schlagen und portionsweise unter die Masse heben.

4. In einer Schale den Kaffee mit Kaffeelikör und Cognac versetzen. Die Biskotten jeweils ganz kurz (1 Sekunde) in die Kaffeemischung tauchen. Anschließend auf dem Boden einer Auflaufform verteilen.
5. Auf die Biskotten eine Schicht der Mascarponecreme streichen. Eine weitere Schicht Biskotten darauf legen, um die abschließende Cremeschicht darauf glatt zu verstreichen.
6. Bitterschokoldade reiben und auf das Maroni-Tiramisu verstreuen oder Kakaopulver auf der Oberfläche verteilen. Mit ganzen Maroni dekorieren.

Tipp

Dieses Maroni-Tiramisu lässt sich alternativ in kleinen Gefäßen, Gläsern und Tassen portionieren.