Schokoladen-Tiramisu

Das Rezept von dem Schokoladen-Tiramisu bringt italienischen Flair an den Kaffeetisch. Einfach nur molto bene!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,9 h



Zutaten

Für die Schokoladensoße

125 ml	Wasser
100 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
50 g	Kakao (echten)
1 Stängel	Vanilleschoten
2 Schuss	Amaretto Likör

Zum Schichten

150 g	Biskotten

Für die Schokoladencreme

3 Stk.	Eiweiß
2 EL	Wasser (heißes)
3 Stk.	Eigelb
200 ml	Schlagobers
40 g	Kristallzucker
50 g	Butter
200 g	Schokolade (Kakaoanteil mind. 70%)

Für die Dekoration

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für das Schokoladen-Tiramisu zuerst die Schokoladensoße zubereiten. Dazu das Wasser mit dem Zucker und der Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und hinzufügen. Die Masse zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen und den gesiebten Kakao einrühren. Unter gelegentlichem Rühren, alles ca. 3-5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Amaretto (n.B. ca. 0,5-1 Schnapsglas voll) unterrühren. Die Schokoladensoße sollte nun auskühlen.

2. Nun eine Springform (20cm Ø) mit Backpapier auskleiden. Dann die 3 Eiweiße steif schlagen und kühl stellen. Ebenso das Schlagobers steif schlagen und kühl stellen. Danach die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad zum schmelzen bringen und gut verrühren. Jetzt die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker zu einer dicken schaumigen Masse aufschlagen. Im Anschluss die Schokolade unterrühren und direkt danach zügig das Schlagobers und auch das Eiweiß mit einem Kochlöffel oder ähnlichem unterheben.

3. Jetzt beginnt das Schichten. Dazu die Biskotten evtl. zurechtschneiden, dann kurz in die Schokoladensoße tauchen, abtropfen lassen und eng aneinandergereiht in die Springform legen.

4. Dann die Hälfte der Schokoladencreme drauf verteilen und glattstreichen. Nun wieder eine Schicht Biskotten eintauchen und auslegen. Dann mit dem Rest der Schokocreme die Biskotten abdecken und erneut glattstreichen. Das Tiramisu sollte jetzt für Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen, aber besser wäre es über Nacht.

5. Kurz vor dem Servieren das Tiramisu aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit einem Spritzbeutel Tupfen aufspritzen. Zum Schluss noch das Tiramisu mit Schokoladenraspeln verzieren.

Tipp

Um sich einen Arbeitsschritt zu ersparen, kann man für das Schokoladen-Tiramisu eine bereits fertige Schokoladensoße verwenden.