Süße Sünde: Tiramisu mit Amarettini





Lust auf ein leckeres Dessert? Na klar. Tiramisu ist ein echter Klassiker, aber gehören Sie vielleicht auch zu denjenigen, denen die „normale" Variante einfach nicht mundet? Zu penetranter Kaffegeschmack, zu „fuselig", zu süß und schwer und Löffelbiskuit ist auch nicht Ihres? Trotzdem kein Problem, in dieser Variante schichten wir einfach Amarettini (oder Cantuccini, wer es noch weniger süß mag). Den Amaretto kann man auch weglassen, wenn man keinen Alkohol will und mit den Amarenakirschen kann man ganz nach eigenem Bedarf süßen.

Zutaten — Portionen: 4

200 g	Amarettini (alternativ: Cantuccini)
Je 200 g	Mascarpone und Magerquark
3	Eier und 1 Pkg Vanillezucker
1 Glas	Amarenakirschen (Abtropfgewicht 100 g)
5 EL	Amaretto (alternativ: Apfelsaft)
150 g	Schlagsahne
Etwas	Dessertsauce Kirsche



Zubereitung: So wird's gemacht

- Die **Eier** trennen, das Eiweiß kann für andere Rezepte genutzt werden. Die **Eigelbe** mit dem Vanillezucker verrühren. **Mascarpone**, **Magerquark** und eventuell noch etwas **Zucker** (sollte es nicht süß genug sein) verrühren. **Creme** beseite stellen.
- **Schlagsahne** luftig aufschlagen, etwas von der **Sauce aus dem Amarenakirschen-Glas** hinzufügen, bis die Sahne schön rosa ist. Sahne weiterschlagen, bis sie steif ist.
- **Dessertgläser** bereitstellen.
- Die **Mascarpone-Creme** und die **Sahne** in Spritztüllen füllen. In jedes Glas eine Schicht **Mascarponecreme** spritzen, dann eine Schicht zerbröselte **Amarettini** (Mandelmakronen) oder Cantuccini (doppelt gebackene italienische Mandelplätzchen) daraufgeben und diese mit etwas **Amaretto** beträufeln, so dass sie sich vollsaugen.
- Eine schicht rosa **Amarena-Sahne** auf die Keksschicht geben und ein paar **Amarenakirschen** draufsetzen. Dann wieder eine Schicht **Amarettini** daraufgeben und wieder mit der Mascarpone beginnen. So weitermachen, bis das Glas drei Viertel voll ist.
- Mit einer Schicht **rosa Amarenasahne** enden. Auf diese ein bisschen **Dessertsauce Maraska-Kirsche** (oder noch etwas von der **Sauce der Amarenakirschen**) geben und ein paar Brösel der **Amarettini** und/oder **Amarenakirschen**.
- Dessertgläser **mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen**, danach kann serviert werden.
- Wer keinen Amaretto verwenden will, kann **Apfelsaft** nehmen, um die Kekse zu tränken. Wer das Dessert noch weniger mächtig haben will, kann die Eigelbe weglassen und eine **reine Mascarpone-Magerquarkcreme** verwenden.

Fotos: Shutterstock, Handelshof, iStockphoto/Getty. Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Weitere leckere Varianten

Tiramisu? Muss nicht sein? Na, da gibt es aber so viele Varianten, die man kosten kann …

Sehr lecker ist eine sommerliche Variante mit Lemoncurd (Zitronenaufstrich) und Limoncello (Zitronenlikör, mit Kokossahne oder Erdbeeren und weißer Schokoladencreme. Tiramisu (italienisch übersetzt für „zieh mich hoch") stammt aus der Region Venetien und wird traditionell mit Löffelbiskuits, Mascarpone-Ei-Creme und Espresso und Marsala hergestellt.

Eine sehr fruchtig-frische und edle Variante mit einem netten französischen Einschlag ist ein Rośe-Champagner-Tiramisu (Foto).



Dafür werden die Löffelbiskuits durch Biscuits Roses de Reims (Spezialität aus der Champagne, besonders knusprig und weniger süß) ersetzt, diese werden mit Rośe-Champagner getränkt und von Cremes aus Mascarpone, Quark und Rosensirup sowie einer Vanille-Rosenwasser-Sahne und Himbeeren eingerahmt.

Wer mag, kann noch Rosengelee und Himbeermarmelade mitverarbeiten. Ein tolles Dessert für eine fröhliche Sommerparty – oder einen Mädels-Abend mit Rosa-Motto.