

FÜR JEMANDEN, DER ALS TIRAMISU-VERÄCHTERIN BEGONNEN hat, habe ich eine beachtliche Wandlung hin zur sklavischen Anhängerin durchgemacht, und mittlerweile ergreife ich jeden Vorwand, um auf die Schnelle eine neue zuzubereiten. Von Anna del Contes weißer Baiser-Version und einer traditionellen (wobei Tiramisu als solches erst in der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts entstand) bis hin zu einer mit Frangelico und einer mit Baileys.

Manche, die im Gegensatz zur herrschenden Meinung über die Herkunft stehen, sagen, es sei in einer *casa chiusa* (einem verrufenen Haus) erfunden worden, um den dort beschäftigten Frauen ein Stärkungsmittel zu geben, wie der Name (*tira-mi-su*: zieh-mich-hoch) suggeriert. Wo sein Ursprung auch liegen mag, dieses hier kehrt zur originalen Rezeptur zurück – allerdings in einem kleineren Format. Nicht weil ich ein großer Fan des Niedlichen wäre – das wissen Sie –, sondern weil es bedeutet, dass Sie ein Tiramisu haben, das man für weniger Leute bei geringerem Zeitaufwand machen kann. Womit ich sehr viel weniger Zeit meine, weil diese Tiramisini vor dem Servieren nicht einmal über Nacht ruhen müssen.

Sie sind auch etwas leichter, weil ich auf Eigelb verzichte – der Mascarpone ist gerade schwer genug –, Eiweiß aber nehme ich, um den Mousse-Charakter und die Luftigkeit zu verstärken. Das kaufe ich (pasteurisiert) vorrätig im Tetrapack (s. Anm. S. 13 über Eier). Ich Sorge dafür, dass Löffelbiskuits, Mascarpone und Marsala ebenfalls bereitstehen, Kaffee und der entsprechende Likör sind immer im Haus. Es ist aber okay, wenn Sie den Likör weglassen und nur den Kaffeeanteil erhöhen, wenn Ihnen das lieber ist.

TIRAMISINI

FÜR 4 PERSONEN

100 ml Espresso oder starker

Pulverkaffee

2 EL Kaffeelikör

4 Löffelbiskuits

2 Eiweiß

250 g Mascarpone

2 EL Honig

2 EL Marsala

etwa 1 TL gutes Kakaopulver

4 kleine Martini-Gläser
(etwa 125 ml)

Den Espresso brühen und in hitzebeständigen Krug füllen, Kaffeelikör hinzufügen, dann abkühlen lassen. Ich finde, an einem kalten Tag sind 10 Minuten vor dem Fenster genug.

Jeden Löffelbiskuit in 4 Stücke brechen, in die MartiniGläser legen und mit der abgekühlten Espressomischung begießen, dabei alle Biskuitstücke gut durchtränken.

Eiweiße mit dem Handrührgerät schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Beiseite stellen.

Mascarpone und Honig in einer anderen Schüssel mit dem Handrührer schlagen (nicht nötig, ihn vorher sauberzumachen). Wenn die Mischung glatt gerührt ist, den Marsala langsam untermischen. Ich liebe es, wie sich die milde Honigsüße mit dem Marsala verbindet – Zucker anstelle des Honigs wäre aber auch okay.

Den Eischnee in 3 Portionen unterheben, dann diese Mischung so auf die getränkten Biskuits löffeln, dass oben eine gewundene Spitze entsteht.

Die MartiniGläser mindestens 20 Minuten und bis zu 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Unmittelbar vor dem Servieren durch ein feines Sieb mit dem Kakao bestäuben. ■