MarenLubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN

Tiramisu Schnitten mit Marsala

Ergibt ca. 6 Schnitten ca. 3,5 x 8-9 cm

Verwendete Form: Backrahmen 25 x 9 x 5 cm*, Backmatte mit Rand*

Ergibt 6 Schnitten 4 cm x 9 cm

Kaffee-Marsala Tränke

- 30 g Wasser
- 50 g Zucker
- 4 g Kakao
- 20 g kräftig aufgebrühter Espresso
- 15 g Marsala Cremovo[1] *(süßer Likörwein)*

Alle Zutaten, bis auf den Marsala zusammen aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann den Marsala hinzufügen.

Coffee-Crumble *Teil 1*

Kaffeestreusel:

- 40 g weiche Butter
- 20 g brauner Zucker
- 2 g Kaffeeextrakt oder gemahlener Kaffee
- 55 g Mehl
- 1 Prise Fleur de Sel/ Salz

Butter, Zucker und Kaffee zusammen verrühren. Das Mehl und das Salz hinzufügen und alles zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf einer Silikonmatte verteilen und in den Kühlschrank legen, während der Schoko-Muscovado Biskuit zubereitet wird.

Schoko-Muscovado Biskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 15 g Muscovadozucker[1], altern. brauner Rohrzucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 1 Ei Gr. L
- 30 g Zucker
- 9 g Vanillezucker
- 15 g Mehl
- 10 g dunkler Backkakao
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Muscovadozucker zu festem Eischnee verschlagen. Eigelb, Ei und Zucker sowie Vanillezucker hellschaumig aufschlagen. Den Eischnee unterheben, Mehl und Kakao darüber sieben und zusammen mit der geschmolzenen, leicht abgekühlten Butter unter die Eimasse ziehen. Die Biskuitmasse gleichmäßig knapp 1 cm dick auf eine Silikonmatte mit Rand streichen und ca. 10 Minuten im heißen Backofen backen. Abkühlen lassen und mithilfe des rechteckigen Backrahmen zwei Rechtecke ausstechen.

Kaffeecremeux

- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 25 g gemahlener Kaffee oder 30 g ganze Kaffeebohnen
- 50 g Eigelb (ca. 3 Eigelbe)
- 20 g Zucker
- 1 ½ (2,6 g)Blatt Gelatine
- 90 g Zartbitterkuvertüre 54,5 %*
- 100 g Butter in Würfeln

Milch und Sahne zusammen mit dem Kaffee aufkochen, vom Herd nehmen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. -
Anschließend durch ein feines Sieb gießen, wiegen und mit Milch oder Sahne wieder auf 200 g auffüllen.
Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die aromatisierte Sahnemilch aufkochen und dann in die Eigelbmasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und unter stetem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen und diese in die Kuvertüre rühren. Sobald die Kaffeecreme auf 40 Grad abgekühlt ist, nach und nach die Butterwürfel mit dem Stabmixer einarbeiten.

Coffee-Crumble *Teil 2*

Nachdem der Biskuit gebacken wurde, die gekühlten Kaffeestreusel (siehe oben) ca. 17-20 Minuten bei 180 Grad backen.

- 55 g Kaffeestreusel
- 30 g Crêpes dentelles Waffelröllchen (selbstgemacht oder gekauft[1])
- 30 g Zartbitterkuvertüre 54,5 %*
- 20 g Praliné (selbstgemacht oder gekauft[1])

- 1 Prise Fleur de Sel/ Salz

Die Kaffeestreusel etwas zerreiben, die Waffelröllchen zerbröseln. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praline, dem Salz und den zerbröselten Streuseln und Waffeln gut vermengen.

Aufbau 1

Den rechteckigen Tortenrahmen auf einer Seite mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine Platte stellen. Den Coffee-Crumble einfüllen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Gut festdrücken! Anschließend 100 g Kaffeecremeux auf dem Crumble verteilen. Darauf einen ausgestochenen Biskuit legen und diesen mit der Kaffee-Marsala Tränke bestreichen. Das restliche Kaffeecremeux bis zur Verwendung kühl stellen.

Mascarponemousse mit Marsala

- 90 g Mascarpone
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 15 g Marsala Cremovo[1] *(süßer Likörwein)*
- 32 g Zucker
- 15 g Wasser
- 20 g Eigelb
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 70 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Vanille und Marsala glattrühren. Zucker und Wasser in einem Topf auf 118 Grad kochen. Das Eigelb mit dem Mixgerät aufschlagen und den heißen Sirup in feinem Strahl hineingießen. Die Gelatine ebenfalls hinzugeben und kräftig mixen bis die *Pâte à bombe* abgekühlt ist. Diese nach und nach unter die Mascarponecreme ziehen. Zum Schluss die Sahne halbsteif schlafen und ebenfalls unterheben.

Aufbau 2

Die Mascarponemousse gleichmäßig auf dem getränkten Biskuitboden verstreichen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und ebenfalls mit der Kaffee-Marsala Tränke bestreichen.
Die Kaffeecremeux noch einmal durchrühren und in einen Spritzbeutel mit Rundtülle (ca. 6 mm ø) füllen. Bevor man die Cremeux auf den Biskuit dressiert, sollte man zuvor sicherstellen, dass sie Zimmertemperatur hat bzw. die Konsistenz so beschaffen ist, dass sie sich gut aufspritzen lässt und nicht mehr verläuft. Ansonsten noch länger kühl oder warm stellen.
Die Cremeux nun in Schlangenlinien frei Hand auf den Biskuit dressieren. Den Backrahmen anschließend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Sollte das Servieren der Schnitten erst deutlich später geplant sein, können sie an dieser Stelle auch eingefroren werden.

Fertigstellung

- dunkler Backkakao
- Schokoladen-Mokkabohnen[1]
- Goldpuder[1]

Mit einem dünnen, scharfen Messer am Rand des Backrahmens entlangfahren und den Rahmen dann abheben. Dies untergelegte Frischhaltefolie jetzt entlang der Schnittkanten hochklappen. So

bleibt kein Kakao daran hängen. Die Oberfläche der Torte mit Kakao übersieben und mit etwas Goldpuder bestäuben. Die Schokoladen-Mokkabohnen ebenfalls mit Goldpuder bepinseln. Die Torte jetzt in sechs gleich große Schnitten mit 4 cm Breite schneiden. Hierzu eignet sich besonders gut ein sehr scharfes Konditormesser[1], welches vor jedem Schnitt in warmes Wasser getaucht und sauber abgewischt wird. Ich habe die Schnitten auf kleine goldene Pappuntersetzer* abgesetzt und vor dem Servieren mit den goldenen Mokkabohnen garniert.
Die Schnitten schmecken am besten, wenn sie Raumtemperatur angenommen haben.

© 2025 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - https://marenlubbe.de/