

# BELLA POLETTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER  
EXKLUSIVEN SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTO,  
WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA  
GARANTIERT GELINGEN. DIESMAL: EIN HERB-SÜSSES DESSERT!



Einfach ausschneiden und sammeln



## MARONEN-TIRAMISU

BETRÄUFELT MIT EINEM ESPRESSO-AMARETTO-MIX



Cornelia Poletto bereitet den feinen Biskuitteig zu



Jede der Biskuitschichten wird mit Espresso beträufelt

## MARONEN-TIRAMISU

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 2 Stunden

**KÜHLZEIT:** über Nacht

### ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN):

**Für den Biskuit:** 2 Eier, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 2 EL Wasser, Mark von 1 Vanilleschote, 100 g Mehl, 1 Prise Salz.

**Für Maronensirup und -püree:** 160 g Zucker, 200 g Maronen (gekocht, vakuumverpackt), 40 g Butter, 300 ml Wasser, je 3 EL Kirschwasser, Grand Marnier und Cognac.

**Für die Creme:** 3 Eigelb, 60 g Zucker, 250 g Mascarpone, 5 Blatt weiße Gelatine (eingeweicht), 2 Eiweiß. **Außerdem:** 50 ml Amaretto, 100 ml Espresso, Kakaopulver.

### ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier, Eigelbe, Zucker, Wasser und Vanillemark im heißen Wasserbad ca. 10 Minuten aufschlagen. Herausnehmen, kalt schlagen. Gesiebtes Mehl und Salz unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten backen.
2. Für den Maronensirup Zucker karamellisieren lassen. Maronen und Butter zugeben, mit Wasser ablöschen, ca. 15 Minuten sirupartig einkochen lassen. Restliche Zutaten unterrühren. Maronen herausnehmen, mit 100 ml Sirup pürieren, durch ein Haarsieb streichen. Maronenpüree und restlichen Sirup beiseitestellen.
3. Für die Creme Eigelbe und 40 g Zucker aufschlagen. Maronenpüree und Mascarpone sorgfältig glatt rühren, unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei geringer Hitze in 2 EL Wasser auflösen, dann unter die Creme ziehen. Eiweiß steif schlagen, restliche 20 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Creme heben. 50 ml Maronensirup, Amaretto und Espresso mischen.
4. Mit einem Dessertring (9 cm Ø, 6 cm hoch, von Städter) neun Kreise aus dem Biskuit ausstechen. Um drei Kreise je einen Ring legen, mit 1–2 EL Espresso-Mischung beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Je einen Biskuitkreis daraufsetzen, beträufeln. Restliche Creme daraufgeben. Mit Biskuit abschließen, beträufeln (Alternative: Tiramisu mit Biskuitplatten in eine Auflaufform schichten). Über Nacht kalt stellen.
5. Tiramisu mit Kakao bestäuben. Vorsichtig aus den Ringen lösen und jeweils halbieren. Mit dem restlichen Maronensirup und nach Wunsch mit gedünsteten Apfelstückchen und Heidelbeeren anrichten.

### PRO PORTION:

ca. 770 kcal, 14 g Eiweiß, 37 g Fett, 82 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per Mail an: [kochen@fuer-sie.de](mailto:kochen@fuer-sie.de).

## POLETTOS WEIN-TIPP

Zum herb-süßen Maronen-Tiramisu empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen Dessertwein: „Der Recioto di Soave 2003 von Roberto Anselmi aus dem Veneto harmoniert mit fruchtiger Birnennote und konstanter Restsüße sehr gut mit diesem Dessert.“ Bestellen können Sie ihn über [wein@poletto.de](mailto:wein@poletto.de), die Flasche kostet 21 Euro.



FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Gellii und Marianne Zünner · FOODSTYLING: Susanne Walter