



Maronen-Tiramisu

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4-6 Portionen

	Für den Boden:	150 ml	Espresso
50 g	Zucker	4 EL	Amaretto
12	Löffelbiskuit		Für die Mascarponecreme:
	Vanillemark (von 1 Schote)	4	Eigelbe (Kl. M)
40 g	Puderzucker	250 g	Mascarpone
200 ml	Schlagsahne	2	Eiweiße
1 Prise	Salz	300 g	Maronen (gegart, geschält)
20 g	Zucker	1 TL	Zimt (gemahlen)
	reichlich Kakaopulver		

Zubereitung

1. Als Vorbereitung für den Boden 50 g Zucker und den gesamten Espresso in einem kleinen Topf erwärmen. Den Amaretto zugeben und komplett abkühlen lassen.
2. Das Vanillemark mit Puderzucker und den Eigelben mit einem Mixer für 5 Minuten cremig schlagen. Die Mascarpone unterheben.
3. Die Mascarpone-Creme für 1 Stunden kalt stellen.
4. Die Sahne steif schlagen.
5. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und mit 20 g Zucker berieseln. Das geschlagene Eiweiß und die Sahne abwechselnd unter die gekühlte Mascarpone-Creme heben.
6. Die Maronen grob hacken. Mit dem Zimt und 1/3 der Mascarpone-Creme vermengen.
7. Den Boden deiner Tiramisuform mit Löffelbiskuit auslegen und die Espresso-Amaretto-Mischung darüber geben. Warte bis sich der Biskuitboden vollgesogen hat und verteile die Mascarpone-Maronen-Masse gleichmäßig darauf.
8. Anschließend die Maronencreme darauf geben und glatt streichen.
9. Das Tiramisu für 4 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit viel Kakaopulver bestreuen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest

du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN