



# TIRAMISU Die Top 10

Authentisch, supercremig, lecker.  
So einfach mit Thermomix®

# *Liebe Leserin, lieber Leser,*

cremig, cremiger, Tiramisu! Für noch mehr Löffelgenuss aus dem Thermomix® servieren wir dir in diesem mein ZauberTopf Special 10 köstliche Ideen von klassisch bis fruchtig.

Mit dem Thermomix® als deinem besten Helfer gelingen dir fluffiger Eischnee, softe Cremes und Co. unwahrscheinlich leicht und perfekt.

Viel Spaß beim Mixen und Genießen!

Svenja



# Inhalt

*Einfach anklicken und  
direkt zum Rezept gelangen!*



**1** Cantuccini-Tiramisu



**2** Erdbeer-Quark-Tiramisu



**3** Marzipan-Kirsch-Tiramisu



**4** „Solero“-Tiramisu



**5** Spaghetti-Eis-Tiramisu



**6** Stollen-Tiramisu mit Himbeeren



**7** Klassisches Tiramisu



**8** Low-Carb-Tiramisutorte



**9** Veganes Tiramisu



**10** Zitronen-Tiramisu

# Top Tiramisu Tipps



> **SAHNE SCHLAGEN** Damit Sahne im Thermomix® gelingt, sollten , Rühraufsatz und die Sahne immer kalt sein. Am besten alles vorher in den Kühlschrank stellen oder die Geräte vorher kalt abspülen.

> **IM BLICK BEHALTEN** Schlage Sahne immer nur unter Sichtkontakt auf Stufe 3. Schon wenige Sekunden zu viel können das Ergebnis entscheiden. Mit ein wenig Übung kannst du auch hören, wann die Sahne steif geschlagen ist. Es hört sich so an, als würde das Messer ins Leere laufen.

> **KALTER KAFFEE** Für die meisten Tiramisus benötigst du kalten Espresso. Kochen also rechtzeitig Espresso und lass ihn abkühlen.

> **TROCKENTIPP** Für das Pulverisieren von Zucker und das Schlagen von Sahne brauchst du einen sauberen und vor allem trockenen . Mit der Turbo-Stufe bekommst du auch den letzten Wassertropfen vom Messer an den Rand des  geschleudert, die du dann mit dem Küchentuch wegwischen kannst.

> **VARIANTE OHNE** Wenn Kinder mitessen, ersetze Kaffee und Alkohol durch Kakao, Orangensaft oder Läuterzucker (Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1).

> **DURCHZIEHEN** Lass das Tiramisu am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

> **SERVIERIDEE FÜR GÄSTE** Statt in einer großen Auflaufform schichte das Tiramisu in Dessertgläsern, das erleichtert das Servieren.



ABSOLUT  
*cremig*



*perfekt serviert!*



## **Cantuccini-Tiramisu**

# Cantuccini-Tiramisu



Pro Portion: 521 kcal | 10 g E | 34 g F | 45 g KH  
zzgl. 5 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 8 Personen



- ★ Saft von 5 Orangen
- ★ Abrieb und Fruchtfleisch von 1 unbehandelten Orange, in Stücken
- ★ 3 Eier, getrennt
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 150 g Zucker
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ 250 g Cantuccini
- ★ 2 EL Mandelstifte

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (30×20 cm)

**1** | Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

**2** | Inzwischen den Rühraufsatz in den  einsetzen. Das Eiweiß mit Salz in den  geben und ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen. Rühraufsatz entnehmen, Eischnee umfüllen und beiseitestellen. Eigelb mit 100 g Zucker und Vanillemark in den  geben und **1 Min.** | **Stufe 4** schaumig schlagen. Mascarpone zugeben, **6 Sek.** | **Stufe 3** unter die Eigelbcreme rühren, dann vorsichtig den Eischnee mit dem  unterheben.

**3** | Die Hälfte der Cantuccini mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen und mit der Hälfte des eingekochten Orangensafts beträufeln. Die Hälfte der Vanille-Mascarponecreme darauf verstreichen und die Orangenfilets darüber legen, dann die restlichen Cantuccini darauf verteilen und mit dem restlichen Saft beträufeln. Mit Mascarponecreme abschließen. Das Tiramisu abgedeckt ca. 5 Std. kalt stellen.

**4** | Ein Backblech mit Backpapier belegen. 50 g Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und karamellisieren lassen. Die Mandelstifte unterrühren. Mandelmasse auf das Blech geben und flach verstreichen. Auskühlen lassen.

**5** | Kurz vor dem Servieren den Mandelkrokant hacken und auf das Tiramisu streuen.

Wow-Kouczy



## **Erdbeer-Quark-Tiramisu mit Pistazien**

# Erdbeer-Quark-Tiramisu mit Pistazien



Pro Portion: 444 kcal | 14 g E | 15 g F | 62 g KH  
zzgl. 4 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 6 Personen



- ★ 150 g Sahne
- ★ 250 g Magerquark
- ★ 150 g Sahnejoghurt
- ★ 75 g Zucker
- ★ 2 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 2 EL Amaretto
- ★ 200 g Löffelbiskuits
- ★ 250 g Orangensaft
- ★ 1000 g Erdbeeren, in Stücken
- ★ 30 g gehackte Pistazienkerne

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (30×20 cm)

**1** | Rühraufsatz in den einsetzen. Sahne ohne Zeiteinstellung unter Sichtkontakt **Stufe 3,5** steif schlagen. Umfüllen. Quark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker in den geben und **2 Min.** | **Stufe 3,5** cremig rühren. Den Amaretto zugeben und **5 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. Den Rühraufsatz entnehmen und die Sahne mit dem unterheben.

**2** | Die Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen, diese gleichmäßig mit der Hälfte des Orangensafts beträufeln. Die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Auf diese Weise eine weitere Schicht herstellen. Das Tiramisu abgedeckt mindestens 4 Std., besser über Nacht, kalt stellen. Mit den Pistazien bestreuen und servieren.

> **TIPP** Wer mag, rührt noch 75 g gehackte weiße Schokolade unter die Creme. Nach Belieben kannst du auch einen Teil des Orangensafts durch „Aperol“ oder einen anderen Orangenlikör ersetzen.



## **Marzipan-Kirsch-Tiramisu**

# Marzipan-Kirsch-Tiramisu



Pro Portion: 772 kcal | 13 g E | 44 g F | 81 g KH  
zzgl. 4 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 8 Personen



- ★ 100 g Mandeln
- ★ 50 g Zucker
- ★ 1 TL Zimt
- ★ 5 g Butter
- ★ 1 EL Wasser
- ★ 360 g Sauerkirschen (Glas), mit Saft
- ★ 1 EL Stärke
- ★ 1 Vanilleschote
- ★ 200 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- ★ 4-5 EL Amaretto
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ 80 g Puderzucker
- ★ 150 g frischer Espresso, abgekühlt
- ★ 200 g Löffelbiskuits
- ★ 100 g Marzipankartoffeln, halbiert
- ★ Kakaopulver zum Bestäuben

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca.30×20 cm)

**1** Für die gebrannten Mandeln, die Mandeln, Zucker, ½ TL Zimt und Butter in den  geben und **6 Min.** | **Varoma®** |  | **Stufe 1** erhitzen. Das Wasser zugeben, weitere **7 Min.** | **Varoma®** |  | **Stufe 1** erhitzen. Blech mit Backpapier belegen, gebrannte Mandeln darauf verteilen, abkühlen lassen.

**2** Kirschsft mit Stärke in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** vermengen. Vanillemark und -schote zugeben und ohne Messbecher **8 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** aufkochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen. Kirschen zugeben und **3 Min.** | **90°C** |  | **Stufe 1** erwärmen. Vanilleschote entfernen, Kirschkompott umfüllen und vollständig auskühlen lassen.  spülen.

**3** Die Marzipanrohmasse in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Amaretto zugeben und **5 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Mascarpone und Puderzucker zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 3** cremig rühren.

**4** Espresso mit ½ TL Zimt verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform geben und mit der Hälfte des Essentos beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben und glatt streichen. Dann das Kirschkompott darauf verteilen und mit den übrigen Löffelbiskuits belegen. Restlichen Espresso und Mascarponecreme daraufgeben und das Tiramisu mindestens 4 Std., besser über Nacht, abgedeckt kalt stellen.  spülen.

**5** Die gebrannten Mandeln im  **4 Sek.** | **Stufe 5** hacken. Das Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit etwas Kakaopulver bestäuben, mit gebrannten Mandeln und Marzipankartoffeln garnieren und servieren.



## „Solero“-Tiramisu

# „Solero“-Tiramisu



Pro Portion: 734 kcal | 19 g E | 40 g F | 75 g KH

zzgl. 2 Std. Ruhezeit

Zutaten für 8 Portionen



- ★ 480 g Pfirsiche (Dose), abgetropft
- ★ 200 g Maracujanektar
- ★ 2 Pck. Dessertsoße Vanille ohne Kochen (à 24 g)
- ★ 4 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ 500 g Quark
- ★ 200 g Sahne
- ★ 3 EL Zucker
- ★ 150 g Kokosdrink
- ★ 3 EL Kokoslikör (optional)
- ★ 400 g Löffelbiskuits
- ★ Fruchtfleisch von 2 Mangos, in Stücken
- ★ Minze zum Garnieren

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

**1** Für die Fruchtsoße Pfirsiche, Maracujanektar, Dessertsoße sowie 2 EL Vanillezucker in den  geben und alles **1 Min. | Stufe 8** pürieren. Umfüllen und beiseitestellen.

**2** Für die Creme den Rühraufsatz einsetzen. Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker sowie 2 EL Vanillezucker in den  geben und unter Sichtkontakt **1 Min. | Stufe 3,5** aufschlagen, ggf. den Vorgang vorzeitig beenden.

**3** Kokosdrink und Likör in einer flachen Schale vermengen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Mischung eintauchen und in der Auflaufform verteilen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen, die Mangostücke darauf verteilen und mit etwa der Hälfte der Fruchtsoße beträufeln.

**4** Übrige getränkte Löffelbiskuits und Creme in die Form schichten und mit der Fruchtsoße abschließen. Das Tiramisu mind. 2 Std. kalt stellen, dann mit etwas Minze garniert servieren.

> **INFO** Das Tiramisu ist eine wunderbar fruchtige Version des Klassikers. Wenn du frische Maracuja bekommst, kannst du das Tiramisu am Ende mit dem frischen Fruchtfleisch garnieren, dies verleiht dem Dessert das gewisse Extra.



## Spaghetti-Eis-Tiramisu

# Spaghetti-Eis-Tiramisu



Pro Portion: 611 kcal | 13 g E | 45 g F | 41 g KH  
zzgl. 8 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 8 Personen



- ★ 50 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 650 g Sahne
- ★ 2 Pck. Paradiescreme Vanille
- ★ 250 g Mascarpone
- ★ 250 g Quark
- ★ 25 g Zucker
- ★ 270 g Löffelbiskuits (32 Stück)
- ★ 100 g Milch
- ★ 200 g Erdbeeren oder Himbeeren

## AUSSERDEM

- ★ Backrahmen (24 × 22 cm) oder Auflaufform

**1** | Schokolade in den  geben, **5 Sek** | **Stufe 8** hacken und umfüllen.  kurz ausspülen.

**2** | Für die Creme den Rühraufsatz einsetzen, Sahne mit Paradiescreme in den  geben und **1 Min.** | **Stufe 3,5** verrühren. Mascarpone, Quark und Zucker dazugeben und **25 Sek.** | **Stufe 4** aufschlagen.

**3** | Löffelbiskuits in die Milch eintauchen oder beträufeln, in eine Auflaufform oder auf eine Kuchenplatte mit Backrahmen legen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen, restliche Löffelbiskuits darauf verteilen und diese mit der restlichen Creme, bis auf 2-3 EL, bedecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und spaghettiartig auf dem Tiramisu verteilen. Über Nacht kalt stellen.

**4** | Erdbeeren in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen auf der Creme verteilen und die Schokolade darüber streuen.



## **Stollen-Tiramisu mit Himbeeren**

# Stollen-Tiramisu mit Himbeeren



Pro Portion: 615 kcal | 17 g E | 38 g F | 49 g KH  
zzgl. 4 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 8 Personen



- ★ 500 g Quark
- ★ 100 g Puderzucker
- ★ 2 TL Zimt
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ Abrieb und Saft von  
½ unbehandelten Orange
- ★ 80 g frischer Espresso,  
abgekühlt
- ★ 50 g brauner Rum
- ★ 400 g Stollen,  
in dünnen Scheiben
- ★ 400 g Himbeeren (TK)
- ★ 4-5 EL Kakaopulver

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (40×20 cm)

**1** | Rühraufsatz in den  einsetzen. Quark mit Puderzucker und 1 TL Zimt in den  geben und **1 Min.** | **Stufe 3,5** cremig rühren. Mascarpone, Orangenabrieb und die Hälfte des Orangensafts zugeben und **30 Sek.** | **Stufe 3** vermengen.

**2** | Espresso, Rum und übrigen Orangensaft mischen. Die Auflaufform mit der Hälfte des Stollens auslegen. Mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Mascapone-masse daraufgeben und glatt streichen. Mit der Hälfte der gefrorenen Himbeeren bedecken. Übrigen Stollen daraufgeben und mit übriger Espresso-Mischung beträufeln. Restliche Himbeeren darauf verteilen und mit übriger Creme bedecken. Abdecken und mind. 4 Std., besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

**3** | Übrigen Zimt mit dem Kakaopulver mischen und auf das Tiramisu sieben. In Stücke schneiden und servieren.



**Klassisches  
Tiramisu**

# Klassisches Tiramisu



Pro Stück: 419 kcal | 7 g E | 30 g F | 30 g KH  
zzgl. 4 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 8 Personen



- ★ 110 g Zucker zzgl. 2 TL
- ★ 150 g heißer Espresso
- ★ optional 2–3 EL Marsala (süßer Dessertwein)
- ★ 3 Eigelb
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ 140 g Löffelbiskuits
- ★ 3 EL Kakaopulver

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform

**1** | 2 TL Zucker, den heißen Espresso sowie Marsala in einer Schüssel vermengen und etwas abkühlen lassen.

**2** | Den Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe mit Zucker in den  geben und **5 Min.** | **Stufe 4** aufschlagen. Den Rühraufsatz entfernen. Ohne Messbecher **2 Min.** | **Stufe 3** weiter vermengen, dabei den Mascarpone löffelweise durch die Deckelöffnung zugeben.

**3** | Die Hälfte der Löffelbiskuits in den Espresso tauchen und nebeneinander auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Darauf die Hälfte der Mascarponecreme verstreichen und eine zweite Schicht in Espresso getauchte Löffelbiskuits daraufschichten. Mit der restlichen Mascarponecreme abschließen. Abgedeckt mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4** | Tiramisu aus dem Kühlschrank nehmen und mit Kakaopulver bestäuben. In Stücke schneiden und servieren.

> **TIPP** Du kannst einen Teil der Mascarponecreme auch in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben und zum Schluss dekorativ aufspritzen – das sorgt für ein besonders hübsches Ergebnis!

Mit gutem Gewissen



## Low-Carb- Tiramisutorte

# Low-Carb-Tiramisutorte



Pro Stück: 167 kcal | 6 g E | 13 g F | 9 g KH

zzgl. 2 Std. Ruhezeit

Zutaten für 4 Personen



- ★ Butter zum Fetten der Form
- ★ 3 Eier
- ★ 2 Eiweiß
- ★ 50 g Xylit
- ★ 50 g Mandelmehl
- ★ 2 TL Backpulver
- ★ 1 TL Guarkernmehl
- ★ 40 g Kakaopulver
- ★ 250 g Sahne
- ★ 250 g Mascarpone
- ★ 2 Eigelb
- ★ 20 g Puder-Xylit
- ★ 50 g kalter Espresso

## AUSSERDEM

- ★ Backform (18×18 cm)
- ★ Spritzbeutel

- 1 | Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform mit Butter einfetten.
- 2 | Rühraufsatz in den  einsetzen. Eier, Eiweiß sowie Xylit in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 3,5** schaumig schlagen. Den Rühraufsatz entfernen. Mandelmehl, Backpulver, ½ TL Guarkernmehl, 20 g Kakaopulver und 50 g Sahne zufügen und **30 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen 30–35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Den  reinigen.
- 3 | Rühraufsatz erneut in den  einsetzen. Übrige Sahne mit ½ TL Guarkernmehl ohne Zeiteinstellung **Stufe 3** unter Sichtkontakt steif schlagen und umfüllen. Mascarpone, Eigelb sowie Puder-Xylit im  **1 Min.** | **Stufe 4** glatt rühren. Rühraufsatz entfernen und die geschlagene Sahne vorsichtig mit dem  unterheben.
- 4 | Kuchenboden aus der Form lösen und waagrecht halbieren. Den unteren Boden zurück in die Form legen und mit der Hälfte vom Espresso beträufeln. Ein Drittel der Creme darauf verstreichen. Den oberen Boden daraufsetzen und mit dem restlichen Espresso beträufeln.
- 5 | Dann die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und streifenförmig auf die Torte spritzen. Vor dem Servieren mind. 2 Std. kühl stellen. Mit übrigem Kakaopulver bestäuben, aus der Form lösen und in Stücke geschnitten servieren.

> **TIPP** Du kannst den Puder-Xylit auch ganz einfach selbst herstellen. Dafür die gewünschte Menge Xylit in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** fein mahlen.



## **Veganes Tiramisu**

# Veganes Tiramisu



Pro Portion: 664 kcal | 13 g E | 44 g F | 56 g KH  
zzgl. 14 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 8 Personen



## FÜR DIE CREME

- ★ 800 g Kokosmilch (Dose), über Nacht gekühlt (alternativ Kokossahne)
- ★ 250 g Cashewkerne
- ★ 50 g Puderzucker
- ★ 130 g Mandeldrink
- ★ 60 g Ahornsirup
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 1 Prise Salz

## FÜR DEN VEGANEN BISKUIT

- ★ 200 g Dinkelmehl Type 630
- ★ 160 g Zucker  
zzgl. mehr zum Bestreuen
- ★ 20 g Sojamehl
- ★ 1 TL Backpulver
- ★ 1 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 50 g Sonnenblumenöl
- ★ 250 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- ★ 300 g frischer Espresso, abgekühlt
- ★ 40 g Amaretto
- ★ Kakaopulver zum Bestäuben

## AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 25×20 cm)

**1** Für die Creme Kokosmilch am Vortag in den Kühlschrank stellen. Cashews mit der doppelten Menge kaltem Wasser in eine Schüssel geben und über Nacht einweichen.

**2** Für den Biskuit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Zutaten für den Biskuit in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Teig auf dem Backpapier dünn verstreichen und im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Inzwischen den  spülen. Ein sauberes Küchentuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit etwas Zucker bestreuen. Nach dem Backen Biskuit auf das Tuch stürzen, Backpapier abziehen und Biskuit auskühlen lassen.

**3** Die gekühlte Kokosmilch öffnen und den festen Teil in Stücken in den  geben. Das Kokoswasser anderweitig verwenden. **10 Sek.** | **Stufe 4** glatt rühren. Den Rühraufsatz einsetzen. Puderzucker zufügen und die Kokosmilch ohne Zeiteinstellung **Stufe 4** unter Sichtkontakt aufschlagen, bis sich das Volumen merklich vergrößert hat. Die Kokossahne umfüllen und kalt stellen. Rühraufsatz entfernen.

**4** Die Cashews abgießen, abspülen, abtropfen lassen und in den  geben. Mandeldrink, Ahornsirup, Vanillemark und Salz **Stufe 8** pürieren. Zwischendurch mit dem  nach unten schieben. Cashewcreme in eine Schüssel umfüllen, Kokossahne vorsichtig unterheben, kalt stellen.

**5** Biskuitboden in 3 gleich große Teile schneiden und diese wiederum in ca. 2,5 cm breite, lange Streifen schneiden. Espresso mit Amaretto vermengen.  $\frac{1}{3}$  der Biskuitstücke nacheinander in die Espresso- Amaretto-Mischung tunken und in eine Auflaufform legen.  $\frac{1}{3}$  Creme darauf verstreichen. So weiterverfahren und mit der Cremeschicht abschließen. Mind. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Tiramisu vor dem Servieren mit reichlich Kakaopulver bestäuben.



## Zitronentiramisu

# Zitronentiramisu



Pro Portion: 519 kcal | 12 g E | 26 g F | 54 g KH  
zzgl. 30 Min. Ruhezeit  
Zutaten für 4 Personen



- ★ 110 g Wasser
- ★ 150 g Zucker
- ★ ½ EL Stärke
- ★ 10 g Butter
- ★ Abrieb und Saft von  
½ unbehandelten Zitrone
- ★ 4 Eier, getrennt
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 400 g Mascarpone
- ★ 100 g Quark
- ★ 300 g Löffelbiskuits
- ★ 8 EL Limoncello
- ★ Zitronenmelisse  
zum Garnieren

**1** | Wasser, 50 g Zucker, Stärke, Butter, Zitronensaft sowie -abrieb in den  geben und **5 Min. | 100°C | Stufe 3** aufkochen. Umfüllen und abkühlen lassen.  spülen.

**2** | Den Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und Salz in den fettfreien  geben, unter Sichtkontakt **Stufe 3,5** steif schlagen. Rühraufsatz entfernen. Eischnee umfüllen und kalt stellen.

**3** | Rühraufsatz wieder einsetzen. Eigelbe und übrigen Zucker in den  geben, **5 Min. | Stufe 4** schaumig rühren. Mascarpone und Quark esslöffelweise durch die Deckelöffnung geben und **2 Min. | Stufe 4** aufschlagen.

**4** | Eischnee mithilfe des  **10 Sek. | Stufe 2** unterheben. Mit der Hälfte der Löffelbiskuits den Boden einer Auflaufform auslegen und mit 4 EL Limoncello beträufeln. Die Hälfte der Creme über die Löffelbiskuits in der Form streichen. Übrige Löffelbiskuits auflegen, mit restlichem Limoncello beträufeln. Übrige Creme darübergeben und 30 Min. kalt stellen.

**5** | Zitronensoße auf der Creme verteilen und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

# Symbole



**VEGETARISCH**



**VEGAN**



**LAKTOSEFREI**



**GLUTENFREI**



**KALORIENARM**

Hauptgerichte < 500 kcal,  
Suppen/Vorspeisen < 350 kcal,  
süße Rezepte < 150 kcal,  
jeweils pro Portion



**KOHLLENHYDRATARM**

< 25 % der Kilokalorien entstehen  
durch Kohlenhydrate



**FETTARM**

< 20 % der Kilokalorien  
entstehen durch Fett



**MIXTOPF**



**TEIGMODUS**



**LINKSLAUF**



**SPATEL**



**SANFTRÜHRSTUFE**

**KCAL**

**KILOKALORIEN**

**g E**

**GRAMM EIWEISS**

**g F**

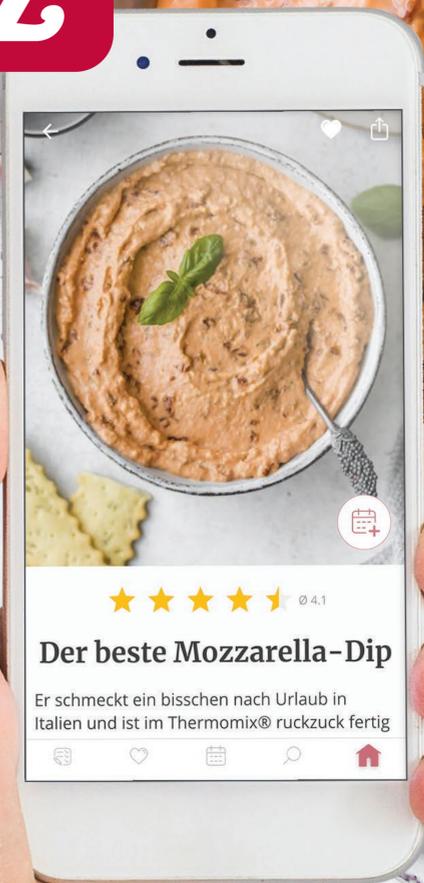
**GRAMM FETT**

**g KH**

**GRAMM  
KOHLENHYDRATE**

# Deine Rezepte- und Ideenwelt für Thermomix®

*Jetzt Rezepte-App herunterladen!*



**Hier geht's  
zum Rezept!**



**WWW.ZAUBERTOPF-CLUB.DE - JETZT 1 MONAT KOSTENLOS TESTEN!**



# Impressum

## **Verlag**

falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen  
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50  
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

## **Herausgeber**

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

## **Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing**

Wolfgang Pohl

## **Chefredakteurin/Teamleitung**

Vivien Koitka

## **Redaktion** (redaktion@zaubertopf.de)

Dr. Tanja Lindauer, Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hanna Schliemann  
Druckmanagement: Nicole Neumann

## **Rezeptentwicklung**

Charlotte Heyn, Lukas Lotzing, Elisa Schilling, Vera Schubert

## **Grafik und Bildbearbeitung**

Marleen Osbahr, Sara Wegner,

## **Fotos**

Tina Bumann, Anna Gieseler, Sandra Leibinger, Ira Leoni, Alexandra Panella,  
StockFood/für ZS Verlag/Sabrina Speck; Gräfe & Unzer Verlag/Jörn Rynio

## **Abonnementbetreuung**

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,  
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

## **Urheberrecht**

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.  
Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

## **Veröffentlichungen**

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift erfolgen ohne  
Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen  
werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

## **Haftungsausschluss**

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskiizen usw., die zum  
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

## **Datenschutz**

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),  
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,  
Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen  
monsieur cuisine by ZauberMix, LandGenuss, So is(s)t Italien,  
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,  
BÜCHERmagazin und Healthy Life Lox Carb.

© falkemedia, 2023 | www.falkemedia.de

## **Hinweis**

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um  
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine  
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.

**falkemedia** <sup>■</sup>