

Tiramisu mit Miso und Tamari



Beschreibung

Eine kreative Variante des klassischen italienischen Desserts – Tiramisu – mit einem japanischen Touch. Die Zugabe von Miso verleiht dem Dessert eine feine salzige Tiefe, während Tamari eine subtile Umami-Note bringt. Das Ergebnis ist ein harmonisches Spiel zwischen süß, cremig und leicht herzhaft.

Zutaten

- Mascarpone – 250 g
- Miso (hell) – 1 Teelöffel
- Tamari – 1 Teelöffel
- Zucker – 2 Esslöffel
- Schlagsahne – 150 ml
- Löffelbiskuits – ca. 10 Stück
- Kaffee – 100 ml (abgekühlt)
- Kakaopulver – zum Bestäuben

Zubereitungsschritte

1. Miso (hell), Tamari und Zucker in einer Schüssel gut verrühren.
2. Mascarpone hinzufügen und glattrühren.
3. Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben.
4. Die Löffelbiskuits kurz in Kaffee tauchen und in eine Form schichten.
5. Eine Schicht der Creme darauf geben, dann erneut Biskuits und Creme abwechselnd schichten.
6. Mit Kakaopulver bestäuben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

- Für ein intensiveres Aroma kann ein Teelöffel Sake oder Amaretto hinzugefügt werden.
- Hell- oder Reis-Miso eignet sich am besten, da es mild und leicht süßlich ist.