

Legendenumwoben und aphrodisierend: Tiramisù zum internationalen Tag der italienischen Küche

Stuhr, 17.01.2023 Heute wird zum 15. Mal die italienische Küche gefeiert, initiiert von der Vereinigung der Köche des Landes. Neben Pizza, Pasta und Mozzarella darf eines der beliebtesten Desserts der Welt nicht fehlen: Tiramisù. Entstanden während des Kampfes um die italienische Unabhängigkeit gehört diese süße Erfolgsgeschichte zum Kulturgut Italiens - mit aphrodisierender Wirkung. Und aus Liebe wurde Likör: [Adriatico](#).

Eier, Zucker, Mascarpone, Löffelbiskuit, Kaffee und Kakao: Tiramisù ist heute eine der berühmtesten Nachspeisen der Welt. Um ihre Erfindung ranken sich viele Mythen. Auch das Jahrzehnt ihrer erstmaligen Kreation variiert von Geschichte zu Geschichte. Fest steht: Der Name Tiramisù bedeutet „Muntermacher/Aufrichter“. Er stammt aus dem Trevisaner Dialekt, einer Region nördlich von Venedig. Hier spielt wohl die wahrscheinlichste Ursprungsgeschichte des Tiramisù.

Vom Milieu in die Wohnzimmer

Tiziano Taffarello, Gründer der [Accademia del Tiramisù](#) ist der Entstehung der Leckerei auf den Grund gegangen. Seinen Ausführungen nach wurde das Dessert um das Jahr 1800 von der pfiffigen Leiterin eines Freudenhauses im Zentrum von Treviso erfunden. Sie entwickelte es als Aphrodisiakum, das sie am Ende eines Abends den Kunden anbot. Ihrer Inspiration könnte „sbatudin“ gedient haben, die Mischung aus geschlagenem Eigelb und Zucker, die in der Region als Stärkungsmittel verabreicht wurde. Ihre Süßspeise sollte den Besuchern des Bordells neue Energie geben, um zu Hause ehelichen Pflichten nachkommen zu können.

Die Begeisterung für die Kreation der Signora blieb nicht im Rotlichtmilieu. Das Rezept sprach sich in Treviso sehr schnell herum. Bevor es in den 1930er-Jahren die ersten Kühlschränke gab, wurde das nur kurz haltbare Tiramisù lediglich in seiner heimatlichen Provinz und den umliegenden Gebieten genossen. Ein altes Gasthaus aus dieser Zeit im Zentrum von Treviso, das heutige Restaurant [Le Beccherie](#), nahm das Dessert als erstes in seine Speisekarte auf.

Tiramisù im Kampf für die Unabhängigkeit

Drei aufeinander folgende italienische Unabhängigkeitskriege (1848–1870) hemmten die Verbreitung der belebenden Köstlichkeit nicht. Während die italienischen Staaten unter Vorherrschaft Sardiniens gegen das Kaisertum Österreich kämpften, der italienische Nationalstaat ausgerufen und Rom besetzt wurde, aßen viele Adelsfamilien in Treviso Tiramisù. Es wurde aus einer Art Biskuitkuchen hergestellt, gebacken nach traditionellen österreichischen und habsburgischen Rezepten.

Berühmte Tiramisù-Fans und Fürsprecher wie Giovanni Comisso, ein italienischer Schriftsteller, Dichter und Journalist, oder die adelige Giuseppina Tiretta förderten die Popularität der Kreation. Ferner trugen der Erste Weltkrieg und die Verteidigungslinie in Treviso dazu bei, dass viele italienische Soldaten diese Süßspeise ihrer Nation lieben lernten und mit einer Prise Patriotismus versahen.

Gefeierte (Kalorien-)Sünde

Heute ist Tiramisù neben Pizza, Pasta, Oliven, Mozzarella oder landestypischen Kräutern ein fester Bestandteil italienischer Küche. Ob mit oder ohne Alkohol, klassisch, neu interpretiert, fest oder flüssig: Dieses essbare Stück purer italienischer Identität ist immer eine (Kalorien-) Sünde wert. Rund um das Dessert werden jährlich Weltmeisterschaften ausgelobt und unzählige Events veranstaltet – etwa am 21. März zum Ehrentag des Tiramisù. Mit dem heutigen Tag der italienischen Küche, 2008 ins Leben gerufen von der Vereinigung der Köche des Landes (itcheffs-GVCI), starten die offiziellen Feierlichkeiten rund um das Kult-Dessert.

Aus Liebe wird Likör

An die Tresen namhafter Bars der Welt hat es die Nachspeise auch geschafft, flüssig interpretiert und meist alkoholisch. Zu empfehlen wäre der von einem Schotten erfundene Drink „Liquid Tiramisù“ mit dem italienischen Premium-Amaretto [Adriatico](#). Der auf Basis von Mandeldestillat hergestellte Likör hat eine enge Verbindung zu der italienischen Süßspeise. Die Mutter eines gewissen Jean-Robert Bellanger machte aus Sicht ihres Sohnes das beste Tiramisù der Welt. Im Erwachsenenalter wurde es zu seiner Motivation, den veganen Edellikör Adriatico zu erschaffen. Bellanger und seinem Geschäftspartner Thomas Benoit verdanken Genießer Adriatico Amaretto Roasted Almonds und Amaretto Bianco.

Tiramisù-Rezepte für zu Hause



Tiramisù

Originalrezept aus Treviso, Italien

Zutaten (für 6-8 Personen):

300 g Mascarpone

3 Eigelb

4,5 TL Zucker

Löffelbiskuits

Kaffee (leicht gezuckert)

bitteres Kakaopulver

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker verquirlen. Mascarpone unterrühren, bis eine weiche Creme entsteht. Löffelbiskuits in den Kaffee tauchen und eine Schicht in eine Form geben. Diese mit der Mascarpone Mischung bedecken und so bis zur letzten Schicht verfahren. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit dem bitteren Kakaopulver bestreuen und gekühlt servieren.



Weißes Tiramisù

Zutaten (für 4 Personen):

10 cl Adriatico Bianco

250 g Mascarpone

100 g Zucker

3 Eier

Ca. 20 Löffelbiskuits

2 Bio-Zitronen

Die Eier und den Zucker verquirlen. Mascarpone gut mit Adriatico Bianco vermischen und unterrühren, bis eine weiche Creme entsteht. Löffelbiskuits in den Mascarpone tauchen und eine Schicht in eine Form geben. Diese mit der Mascarpone Mischung bedecken. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Bio-Zitronen waschen und Schalen abreiben. Etwas Löffelbiskuit zerkleinern. Das Dessert mit den Kekskrümel sowie dem Zitronenschalenabrieb dekorieren und mit etwas Adriatico Bianco beträufeln. Gekühlt servieren.



Liquid Tiramisù

kreiert von Jack, The Scottish Mixologist

Zutaten:

- 3 cl Amaretto Adriatico Bianco
- 1 cl weißer Schokoladensirup
- 4 cl Vodka (z.B. BrewDog)
- 2 cl Espresso
- 2 cl Kaffeelikör

Zubereitung:

Die Zutaten in einen Cocktailshaker geben, Eiswürfel hinzufügen, gut schütteln. Mit einem Sieb in ein gekühltes Cocktailglas abseihen, sodass die Eiswürfel zurückbleiben. Mit Kakaopulver garnieren.

Über Adriatico Amaretto

Hinter dem Mandellikör [Adriatico](#) stehen Jean-Robert Bellanger und Thomas Benoit, die seit der Gründung ihres Unternehmens Bellaventura im Jahr 2019 zwischen Frankreich und Italien unterwegs sind. Ihr Ziel ist es, mit der Marke Adriatico frischen Wind in den traditionellen italienischen Mandellikör Amaretto zu bringen. Adriatico wird in Süditalien in der Stadt Putignano im Herzen Apuliens hergestellt. Durch die ausschließliche Verwendung von Produkten aus der Region, insbesondere der IGP-Mandel „Filippo Cea“, hat dieser Amaretto der neuen Generation die italienische Kategorie sowohl durch seine Qualität als auch durch seinen niedrigen Zuckergehalt, die natürlichen Zutaten sowie seine Vegan-Zertifizierung aufgeweckt. Die Marke Adriatico ist in zwei Likörsorten erhältlich: Roasted Almond Amaretto und Bianco Crushed Almonds, ein weißer Mandellikör.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.000 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.