

Tiramisu Mochi

für 4 Portionen (12 Stück) | 90 Minuten | 265 kcal

Für den Abschluss eines perfekten Tages, suchst du ein japanisches Dessert für echte Kaffeeliebhaber? Dann wird dir dieses Rezept wie ein Geschenk vorkommen: Denn was könnte besser passen als himmlische Tiramisu Mochi mit einer selbstgemachten Füllung aus in Kaffee getränkten Löffelbiskuits und Mascarpone!



Zutaten (4 Portionen)

150 g Usagi Shiratamako
(Klebreismehl)
100 g Zucker
2 TL Instantkaffee (oder 20 ml
frisch gebrühter Espresso)
180 ml Wasser (bei frisch ge-
brühtem Espresso nur 160 ml)

150 g Löffelbiskuits
2 TL Instantkaffee (oder 20 ml
frisch gebrühter Espresso)
20 ml Wasser (bei frisch gebrüh-
tem Espresso bitte weglassen)
45 g Mascarpone

100 g Katakuriko
(Kartoffelstärke)
30 g Kakao (für Dekoration)

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop
bestellen und direkt nach Hause
liefern lassen – ab 39€ sogar
versandkostenfrei!

Zubereitung (90 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Tiramisu Mochi bereitlegen. Wenn du dich für frisch gebrühten Espresso entscheidest, sollte dieser sowohl für den Teig als auch für die Füllung (insgesamt 40 ml) bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Füllung: Dazu die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel legen, verschließen und mit einem Nudelholz (oder einer Flasche oder Pfanne) klein und schön fein bröseln. Die Brösel in ein verschließbares Gefäß umfüllen.
3. Den Instantkaffee in 20 ml kaltem Wasser auflösen (oder 20 ml Espresso zur Hand nehmen) und zu den Löffelbiskuits geben. Außerdem die Mascarpone hinzufügen.
4. Biskuits, Kaffee und Mascarpone am besten mit den Händen gleichmäßig verkneten. Das Ergebnis sollte eine recht feste Teigmasse sein, die noch leicht feucht ist. Zum Schluss mit einem Löffel flach andrücken, das Gefäß verschließen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Nach Ablauf der Kühlzeit, die Tiramisu Füllung wieder hervorholen und diese mit einem Messer in 12 etwa gleich große Stücke zerteilen. Dann jedes Stück zwischen den Handflächen zu kleinen Kugeln formen. Alle Kügelchen bis zur Verwendung noch einmal in den Kühlschrank stellen. Tipp: Am besten die Handflächen vorher und zwischendurch mit klarem Wasser befeuchten, damit die Kugeln nicht kleben bleiben.

6. Jetzt kommen wir zum Mochiteig: Noch einmal Instantkaffee in 180 ml kaltem Wasser auflösen (oder wiederum 20 ml Espresso zur Hand nehmen und mit 160 ml Wasser verdünnen). Nun das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen, Zucker hinzufügen und mit dem Kaffee-Wasser gründlich vermischen. Tipp: Zu Beginn ist die Masse sehr zäh, fast klumpig. Nicht irritieren lassen! Immer weiter mit dem Löffel rühren. Der Zucker wird sich langsam auflösen und den Teig nach einiger Zeit wieder verflüssigen. Wenn dich der Teig an Zuckerguss erinnert, ist er fertig gerührt.

7. In einen großen Topf (die mittlere Schüssel aus dem vorherigen Schritt sollte darin genug Platz haben) etwa zwei Finger hoch Wasser füllen und einen Dampfgarer hineinstellen (nur die Füße des Dampfgarer sollten im Wasser stehen). Das Wasser zum Kochen bringen. Psst: Möchtest du den Mochiteig in der Mikrowelle garen? Dann findest du eine passende Anleitung in meinem Rezept für Mame Daifuku Mochi.

8. Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln (damit das Kondenswasser nicht in den Teig tropft), die Handtuchenden nach oben schlagen und den Deckel auf den Topf setzen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser unter dem Dampfgarer nur ganz leicht köchelt. Den Teig für 15 Minuten dämpfen.

9. Nach der Hälfte der Zeit den Deckel abnehmen, den Teig mit einem leicht feuchten Löffel umrühren und den Deckel inklusive Handtuch wieder auflegen. Achtung: Verbrennungsgefahr, bitte mit Küchenschuhen oder Topflappen arbeiten!

10. Kurz vor Ende der Garzeit Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und großzügig mit Stärkemehl mithilfe eines Siebs bestäuben. Dann die Schüssel, sobald der Teig fertig ist (es sollte ein milchkaffee-braune, zähe, zusammenhängende, nicht mehr flüssige, aber noch leicht feuchte Teigmasse sein), aus dem Dampfgarer nehmen. Mit einem Löffel den Teig aus der Schüssel direkt in das Stärkemehl geben, damit er nicht festklebt. Kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen.

11. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, diesen mit etwas Stärkemehl bestäuben. Erst vorsichtig mit den Händen etwas plätten und dann mit einem Nudelholz quadratisch ausrollen. Der Teig sollte nach dem Ausrollen circa 5 mm dick sein.

12. Den Teig herausholen und mit einem scharfen Messer in 12 etwa gleich große Quadrate teilen. Außerdem die Tiramisu Kügelchen hervorholen und eine Servierplatte leicht mit Stärkemehl bemehlen.

13. Jedes Teigstück vorsichtig herauslösen, das überschüssige Stärkemehl zum Beispiel mit einem Backpinsel entfernen und in die Mitte des Teigstücks eine Portion der Tiramisu Füllung platzieren.

14. Jeweils zwei sich gegenüberliegende Teigecken in der Mitte über der Füllung mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken, dann die anderen beiden Ecken ebenso zusammenfalten. Die Füllung im Inneren sollte vollständig mit Mochiteig umschlossen sein. Tipp: Dort, wo sich alle Falten treffen, ist die Unterseite der Mochi – daher ist die Optik nicht sehr entscheidend. Die Hauptsache ist, dass der Mochiteig auf der Oberseite nicht einreißt! Den fertigen Mochi noch einmal mit dem Pinsel mit etwas Stärkemehl von allen Seiten bestäuben.

15. Alle weiteren Tiramisu Mochi formen, auf die Servierplatte legen und mit gesiebten Kakao dekorieren. Die Tiramisu Mochi passen gut zu einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee und sind ein himmlisches Dessert bei einem japanischen Menü. Fertig – Itadakimasu!