
In Villach steht die erste Tiramisu-Maschine

18.05.2016 | 16:47 | (Kleine Zeitung)

Das süße Gerät feiert in einem Café im Villacher "Atrio" seine Weltpremiere: "Das Tiramisu ist cremig, fluffig und im Geschmack ausgezeichnet."

"Es ist cremig, fluffig und im Geschmack ausgezeichnet": Wenn **Stefania de Vido**, Chefin des Caffè Marameo im Villacher „Atrio“ von ihrem Tiramisu spricht, gerät sie ins Schwärmen. Warum? Sie bereitet die italienische Spezialität mit der weltweit ersten Tiramisu-Maschine zu, die in ihrem Lokal steht.

„Ich habe von der Idee über Facebook erfahren und mit dem Erfinder, **Iuri Merlini**, Kontakt aufgenommen.“ Merlini kam nach Villach, präsentierte die Maschine – und konnte überzeugen. „Ich habe schon viele Rezepte ausprobiert und mit verschiedenen Zutaten experimentiert. Nicht nur ich, Kunden und meine Mutter: wir alle sind von dieser Creme überzeugt“, sagt Stefania de Vido.

„Meesoo“, so heißt das süße Gerät, das rund 3000 Euro kostet, funktioniert wie eine Eismaschine: Oben die Zutaten hinein, unten wird per Hebel die cremige Masse rausgelassen. Gut zwei Kilo werden mit Mascarpone, aber ohne Ei vorbereitet. Die Biskotten werden händisch in Schalen und Gläser geschichtet. Geschmacklich gibt es die „Meesoo“-Creme mit in Kaffee getränkten Biskotten, mit Erdbeeren oder Amaretto.

DANJA SANTNER