

06. Dezember 2015

WEIHNACHTS-TIPP TIRAMISU

Der Extra-Geheimtipp für ein köstliches Weihnachtsdessert kommt von unserem Sous Chef Antonio, der das Rezept aus seiner Heimat mitgebracht hat. Überraschen Sie Ihre Gäste mit dem einfach machbaren und feinen Dessert.

45 g	Zucker
45 g	Eigelb
200 g	Mascarpone
4	Whiskeygläser
3	Löffelbiskuits
2-3	Espressi
etwas	geraspelte Schokolade zur Dekoration

Die Zutaten bereit stellen (1). Den Zucker mit dem Eigelb vermengen (2) und schaumig schlagen (3). Danach den Mascarpone vorsichtig unterrühren (4). Die Löffelbiskuits zerbrechen, auf die Gläser verteilen und mit den Espressi befeuchten (5). Die Mascarpone gleichmässig auf die Gläser verteilen (6+7). Mit den Schokostreusel den Mascarpone bedecken, so dass ein schöner Deckel entsteht (8). Die Gläser können nach belieben noch mit Früchten dekoriert werden (9).

