Rezept von Ulla, leicht verändert

Amaretto-Mascarpone-Creme

6 Portionen

Zutaten

400 g Mascarpone, 250 ml Sahne, 25 g Vanillezucker, 50 g Amarettini, 50g Schokoraspeln, 1 doppelter Espresso, 20 ml Eierlikör oder Amaretto, 1 Teelöffel Kakaopulver

Zubereitung

1. Espresso machen und abkühlen lassen
2. gewünschten Alkohol in den Espresso rühren
3. Espresso-Alkoholmischung in den Mascarpone einrühren, damit dieser geschmeidig wird
4. Amarettini in kleinere Teile zerbröseln
5. Vanillezucker in die Sahne geben und Sahne steif schlagen
6. geschlagene Sahne vorsichtig in den Mascarpone einrühren
7. nun die Masse einen Finger breit ins Glas geben, darüber einige Amarettinikrümel und Schokoraspeln
8. dieses solange wiederholen, bis die Masse gleichmäßig auf alle 6 Gläser verteilt ist.
9. die Gläser etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen
10. vor dem Servieren noch Kakao über den Masse streuen und ein Amarettino je Glas aufsetzen

Zeitbedarf

30 Minuten