

Amaretti-Tiramisu

Für 4 Personen

150 g Mandelstifte 3 EL Zucker 300 g Mascarpone
4 EL Mandellikör 150 g Amarettini 150 ml Espresso, abgekühlt

Die Mandelstifte in eine Pfanne geben, 2/3 vom Zucker überstreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Dann auf einem Stück Backpapier verteilt abkühlen lassen.

Mascarpone, restlichen Zucker und Likör in einer Schüssel cremig aufschlagen.

Die Hälfte der Amarettini auf vier hohe Gläser verteilen und mit etwas kaltem Espresso beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben und mit den restlichen Amarettini bedecken. Wieder mit etwas Espresso beträufeln und dann die restliche Mascarponecreme einfüllen.

Zum Schluss mit karamellisierten Mandeln bestreuen und vor dem Servieren mindestens 60 Minuten kalt stellen.

Christian Henze am 02. Oktober 2019