

HUG Dessert-Tartelettes „Elegance“ mit Tiramisu



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück HUG Dessert-Tartelettes „Elegance“ (Art. 35032)
- 200 g Mascarpone
- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 8 ml Amaretto
- 0,1 l Sahne
- 1 Stück Orangenrappée
- 5 Stück Löffelbisquit
- 1 kl. Tasse Espresso stark
- Schokoladenpulver

Zubereitung:

Mascarpone mit dem Amaretto und dem Orangenrappée sorgfältig verrühren. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen. Anschließend die geschlagene Sahne und den Eierschnee unter die Löffelbisquits in Dessertschalen füllen und für mindestens 3-4 Std. kalt stellen.

Mit Schokoladenpulver bestäuben und nach Belieben garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH