

BOMBARDINO & AMARETTO BIO

TIRAMISÚ MIT BOMBARDINO & AMARETTO

Zutaten:

- 500g Mascarpone
- 60g Zucker
- 10 EL Walcher Bombardino
- 200g Sahne
- 1 Pkg. Löffelbiskuits
- ¼ Liter Kaffee (Espresso)
- 2cl Walcher Amaretto Bio
- Kakaopulver (zartbitter)

Zubereitung:

Mascarpone gut mit dem Zucker verrühren und Walcher Bombardino unterrühren, anschließend noch die geschlagene Sahne unterheben. Frisch gebrauten Espresso und Walcher Amaretto Bio vermischen und die Löffelbiskuits darin kurz tränken, sodass sie nicht durchweichen. Einen Teil der Löffelbiskuits in die Auflaufform legen und die halbe Mascarpone Masse obendrauf geben. Mit den restlichen Löffelbiskuits eine weitere Schicht auslegen und zum Schluss die restliche Mascarpone Masse darübergeben. Den Tiramisú über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



BOMBARDINO & AMARETTO BIO

TIRAMISÙ BOMBARDINO & AMARETTO

Ingredienti:

- 500g di mascarpone
- 60g di zucchero
- 10 cucchiaini di Bombardino Walcher
- 200g di panna fresca
- 1 confezione di biscotti Savoiardi
- ¼ litro di caffè (espresso)
- 2cl di Amaretto Bio Walcher
- cacao amaro in polvere

Preparazione:

Mescolare bene il mascarpone con lo zucchero ed incorporare infine anche il Bombardino Walcher. Aggiungere quindi la panna montata. Mescolare il caffè espresso e l'Amaretto Bio Walcher ed immergervi velocemente i Savoiardi, evitando di inzupparli troppo. Disporre una parte dei Savoiardi nella pirofila e ricoprirli con metà del composto di mascarpone. Ricoprire il tutto con un altro strato di Savoiardi e quindi con il resto del composto di mascarpone. Lasciare riposare il tiramisù in frigorifero per tutta la notte e cospargerlo di cacao in polvere poco prima di servirlo.

