

BOMBARDINO

BOMBARDINO-DESSERT

Zutaten:

- 200g Sahne
- 2 Esslöffel dunkle Schokoladeraspel
- 1 Esslöffel Zucker
- 250g Quark
- 150g Amaretto-Kekse
- 150ml Walcher Bombardino

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. 1 EL der Schokoladeraspel zum Garnieren beiseite stellen. Den Quark mit den restlichen Schokoladeraspeln und 1 EL Zucker vermischen. Die Sahne unterheben. Die Amaretto-Kekse grob hacken. Je 1 EL der Kekse auf die 6 Gläser (à 220 ml) verteilen. Die Hälfte der Sahne-Quark-Creme darüber gießen und diese wiederum mit der Hälfte des Eierlikörs bedecken. Anschließend die restlichen Amaretto-Kekse in die Gläser füllen. Die übrige Sahne-Quark-Creme gleichmäßig auf die letzte Schicht Amaretto-Kekse verteilen. Zum Schluss mit dem restlichen Eierlikör bedecken und bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Amaretto-Keksen und den übrigen Schokoladeraspeln garnieren.



BOMBARDINO

BOMBARDINO-DESSERT

Ingredienti:

- 200g di panna
- 2 cucchiaini di scaglie di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di zucchero
- 250g di ricotta
- 150g di biscotti amaretti
- 150ml di Bombardino Walcher

Preparazione:

Montare la panna a neve ferma. Tenere da parte 1 cucchiaio di scaglie di cioccolato per la decorazione. Mescolare la ricotta con le scaglie di cioccolato rimanenti e 1 cucchiaio di zucchero. Aggiungere la panna. Sbriciolare grossolanamente i biscotti amaretti. Distribuire 1 cucchiaio di biscotti sbriciolati sui 6 bicchieri (220 ml ciascuno). Disporrvi sopra metà della crema di ricotta e panna e ricoprire quest'ultima con metà del Bombardino. Riempire quindi i bicchieri con i restanti biscotti amaretti sbriciolati. Spalmare la crema di panna e ricotta restante in modo uniforme sull'ultimo strato di amaretti. Infine, coprire il tutto con il Bombardino rimanente e mettere in frigo fino a quando il dessert verrà servito. Poco prima di servire, guarnire con gli amaretti e le scaglie di cioccolato rimanenti.

