



Tipp

Für eine Alternative ohne Kaffee und Alkohol: Orangensaft verwenden.



Desserts mit rohen Eiern müssen stets kühl aufbewahrt und am selben Tag serviert werden.

Caotinamisù



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten



Kühl stellen
2 Stunden



Für 4 Gläser von
je etwa 2,5 dl

Du brauchst ...

- 1 frisches Eigelb
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 150 g Ricotta
- 75 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾
- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 75 g Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾
- 1 dl starker Kaffee
(Espresso), heiss
- 3 EL Marsala, Ama-
retto, Rum oder
Baileys
- 1 EL Caotina Original
Pulver
- 130 g Löffelbiskuits,
halbiert

So einfach geht's:

- ♥ Eigelb und Zucker mit dem Handmixer 3–5 Min. hell und schaumig rühren.
- ♥ Mascarpone und Ricotta darunterrühren. Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ portionenweise unter die Eigelbmasse rühren.
- ♥ Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. 4 EL Masse mit Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ verrühren, beiseite stellen.
- ♥ Kaffee mit Marsala und Caotina Original gut verrühren.
- ♥ Je 2 halbierte Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit wenig Flüssigkeit beträufeln. Mit der helleren Mascarpone-
masse bedecken. Vorgang dreimal wiederholen und mit der beiseite
gestellten dunklen Mascarpone-
masse abschliessen.
- ♥ Vor dem Servieren Caotinamisù etwa 2 Std. zugedeckt kühl
stellen.