



### 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<sup>(1)</sup>
- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 75 g Caotina Crème  
Chocolat<sup>(2)</sup>
- 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<sup>(1)</sup> 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<sup>(2)</sup> 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.