NESPRESSO | RECIPES

TIRAMISU MIT KAFFEEGETRÄNKTEM LÖFFELBISKUIT UND KANDIERTEM INGWER

15 min. Leicht

MATERIALIEN

Einige Schüsseln
Tulpenförmige Schüsseln

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapseln *Fortissio Lungo* Oder *Ristretto* Oder *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru

250 G Mascarpone

8 Löffelbiskuits

150 G Kandierter Ingwer

Teelöffel Zucker

Ei

Kakaopulver

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Schneiden Sie den Ingwer in feine Scheiben und stellen Sie die acht größten Stücke beiseite
- Trennen Sie das Ei
- Schlagen Siedas Eiweiß leicht schaumig und stellen Sie es beiseite
- Verühren Sie das Eigelb mit dem Zucker, geben Sie Mascarpone hinzu und heben Sie vorsichtig das geschlagene Eiweiß unter
- Bereiten Sie den Kaffee in einer Schüssel zu und legen Sie die Biskuits hinein
- Servieren Sie das Dessert in tulpenförmigen Schalen, indem Sie abwechselnd die kaffeegetränkten Biskuits, den kandierten Ingwer und die Mascarponecreme aufschichten
- Enden Sie mit einer Schicht Mascarponecreme
- Stellen Sie das Ganze für 20 Minuten in den Kühlschrank
- Bestreuen Sie das Dessert vor dem Servieren mit Kakaopulver und verwenden Sie die acht Scheiben Ingwer für die Dekoration