



Pistazien Tiramisu

Ein Rezept von
Giuseppe's Mama
aus Sizilien

Zutaten:

3 Eigelb
100 g Puderzucker
250 g Mascarpone
180 g Pistaziencreme
30 g Pistazien
Kakaopulver
200 g Löffelbiskuits
2 Tassen Espresso
2 Eiweiß
2 cl Amaretto

Zubereitung:

Eigelb, Puderzucker, Mascarpone und Pistaziencreme cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Amaretto mit dem Kaffee verrühren.
Die Löffelbiskuits in dem Espresso tränken oder je nach Geschmack auch nur einpinseln.

Löffelbiskuits und Creme im Wechsel in eine Auflaufform schichten. Dick mit Kakao bestreuen und kühl stellen.
Zum Schluss die Pistazien klein hacken und über das Tiramisu geben.

Bis zum Servieren kalt stellen.

GiOLEA
Prodotto in Italia

Gladbacher Straße 50 | 50672 Köln | www.giolea.com

