



# 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](http://www.giolea.com)

