

Marcarpone-Creme m. Cantuccini

(für 8 Portionen)

Zutaten

4 Eier
1 EL Zucker

3 EL Zucker
2 Schuß Amaretto

200ml Sahne
2 EL Zucker

Cantuccini

500g Mascarpone

Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß mit **Zucker** zu **Eischnee** schlagen.

Eigelbe mit **Zucker** schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist und **Amaretto** unterrühren.

Sahne mit **Zucker** steif schlagen.

Cantuccini-Kekse in der Küchenmaschine hacken, damit feine stückige **Brösel** entstehen.

Mascarpone in eine Schüssel geben und erst die Eigelbmasse, dann die Sahne vorsichtig unterrühren.

Zuletzt den **Eischnee** unterheben.

Die **Hälfte der Creme** in Portionsgläser verteilen.
mit **Cantuccini-Bröseln** bestreuen.

Den **Rest der Creme** ebenso darauf verteilen.

Kaltstellen bis zum Servieren.

Kakaopulver
frische Beeren

Dann vor dem Servieren mit **Kakaopulver** bestäuben und zur **Deko frische Beeren** waschen und darauflegen.

Fertig!