

ESPRESSO-DESSERT

Eine Sünde wert



ZUTATEN

250 g	Mascarpone
250 g	Jogurt
60 g	Rohrohrzucker
1 gestr. TL	Brecht Kardamom gemahlen
150 ml	Espresso
1 gestr. TL	Brecht Agar-Agar gemahlen
30 g	Amarettini (ital. Gebäck)

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

25 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Mascarpone mit Jogurt, Rohrohrzucker und Kardamom verrühren.
2. 2/3 des Espressos zum Kochen bringen, Agar-Agar mit restlichem Espresso verquirlen und in den kochenden Kaffee einrühren. 2 Minuten kochen lassen, dann noch heiß mit der Mascarponecreme verrühren, die Amarettini zugeben, in 4 Portionsschalen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Tipp:

Besonders lecker: Das Dessert ca. 2 Stunden vor dem Servieren im Gefrierfach anfrieren lassen und als Halbgefrorenes servieren.