

### Zutaten:

200g Löffelbiskuit  
1/8l Espresso  
500g Mascarpone  
4 Eigelb  
100g Puderzucker  
20ml Amaretto  
2 Eiweiß  
3 EL Kakao  
100-300g Obst nach Wahl, z.b. Erdbeeren, gut abgetropfte Birnen aus der Dose

### Zubereitung:

Eine flache Form mit Löffelbiskuit auslegen und mit Espresso tränken. Aus Mascarpone, Eigelb, Puderzucker und Amaretto eine Creme rühren und den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Creme über die Biskuits verteilen. Das in Scheiben geschnittene Obst darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. Die Form mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank gut durchziehen lassen- evtl.über Nacht. Vor dem Servieren die Oberflächen gleichmäßig mit Kakao bestäuben.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

## Küchenwerksatt- Graf