

"Crema di Mascarpone all`Alessandra"

Zutaten:

250 g	Mascarpone
1 Eßl	Zucker
1 - 2 Eßl	Amaretto (je nach Geschmack)
1	Ei
1	Eigelb

Zubereitung:

Den Mascarpone in eine Rührschüssel geben und die Zutaten unter Rühren mit einem Mixer in oben genannter Reihenfolge zugeben. So lange rühren, bis eine cremige homogene Masse entsteht. Die Zutaten können Sie nach Ihren Vorstellungen variieren. So können Sie z.B statt dem Amaretto 1 Tasse Espresso (kalt) oder andere Liköre unterrühren. Oder Sie bereiten die Rezeptur nur mit 2 Eigelb.

Schmeckt phantastisch über Panettone oder Stollen! Buon Appetito.

Vino e olio da Giuseppe

Obing - Tel. 08624-4580

www.vinoeolio-online.de
