

Tiramisu-Espresso mit Panettone



ZUBEREITUNG

VORBEREITEN

Für die Mascarponecrème, Rahm, Eiweiss, Eigelb, Puderzucker, Salz und Likör verrühren. In einen vorgekühlten Kisag-Bläser geben. Mit 2 Patronen aufschäumen, für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dunkle Schokolade in warmem Wasserbad flüssig werden lassen. In ein Spritztütchen füllen, eine kleine Spitze wegschneiden. 4 beliebige Motive auf ein Backpapier spritzen, trocknen lassen. Sorgfältig lösen. Ungezuckertes Kakaopulver mit der Lakrids Nr. 1 vermischen.

FERTIGSTELLEN

Panettone in Scheiben schneiden, in gläser geben, mit je 5 cl Vin Santo und je ½ TL Espresso beträufeln. Mascarponecrème daraufspritzen. Mit Kakaopulver bestreuen, mit Schokoladenmotiv und Süssholz garnieren.

ZUTATEN FÜR 1 KISAG-BLÄSER
MIT 1 LITER INHALT,
4 PORTIONEN

CRÈME

250 g Mascarpone
1 dl Rahm
50 g frisches Eiweiss, von ca. 3 Eiern
25 g frisches Eigelb, von ca. 2 Eiern
90 g Puderzucker
½ Prise Salz
1 EL Vin Santo
1 TL Crème de Cacao blanc
(Likör), z.B. von Bols
2 Kisag-Patronen

GARNITUR

50 g dunkle Schokolade,
ornamentgespritzt
3 TL ungezuckertes Kakaopulver
½ TL Lakrids Nr. 1 (Lakritze),
fein reiben
Süssholz (im Reformhaus
erhältlich), fein gerieben

150 g Panettone
2 dl Vin Santo
2 TL Espresso