

Crema Milanese (Nachtisch)

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mascarpone, 4 Eidotter, 1 Glas Likörwein (z.B. Marsala), 8 Esslöffel Vanillezucker, 4 El bitteren Kakao, grob gehackte Nüsse und Mandeln.

Zubereitung:

Die Eidotter gründlich schlagen, den Zucker, den Kakao und den Likörwein langsam hinzufügen bis sie eine schaumige Masse erhalten. Diese im Wasserbad für ca. 10 Minuten kochen.

Wenn die Masse gut abgekühlt ist, den Mascarpone ganz langsam und vorsichtig mit einem Holzlöffel unterrühren bis alles gut vermischt ist. In Pokale füllen und mit den gehackten Nüssen und Mandeln bestreuen. Kalt servieren und nach Belieben mit trockenen Plätzchen garnieren.