

Kategorie: Dessert

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Personen: 4

### Zutaten

#### Für das Tiramisu

125 g Zucker  
3 Stk. Eier  
25 ml Amaretto  
15 Stk. Löffelbiscuits  
150 ml Espresso  
4 EL Kakaopulver  
200 g Mascarpone  
4 Blatt Gelatine

#### Für die Panna Cotta

600 ml Sahne  
90 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
2 Stk. Vanilleschoten

#### Für die Amarettini:

220 g Mandelmehl  
2 Stk Eiweiß  
100 g Zucker  
20 ml Amaretto

### Zubereitung

#### Tiramisu

Zucker und Eigelb cremig aufschlagen, den Amaretto mit der eingeweichten Gelatine erwärmen bis diese geschmolzen ist, dann zusammen mit der Mascarpone zu den Eiern geben. Das Eiklar steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Den Espresso mit dem restlichen Amaretto und etwas Kakaopulver mischen und die Löffelbiscuits darin tränken und eine Auflaufform damit auslegen. Jetzt die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und mit Kakaopulver bestreuen. Nun die restlichen Löffelbiscuits auf dem Kakao verteilen und die andere Hälfte der Mascarponecreme wieder auf den Löffelbiscuits verteilen und abermals mit Kakaopulver bestreuen. Jetzt das Tiramisu für 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Panna Cotta

Die beiden Vanilleschoten auskratzen und zusammen mit dem Zucker in der Sahne auskochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die beiden Vanilleschoten aus der Sahne nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die kochende Sahne rühren. Nun in Gläser oder Förmchen füllen und für ca 2,5 Std im Kühlschrank abkühlen lassen.

#### Amarettini

Das Mandelmehl mit 50g Zucker und dem Amaretto in eine Schüssel geben, die Eiweiße mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen und unter die Mandeln heben. Dann kleine Portionen mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech geben und bei 150°C für etwa 15 Minuten lang backen, dann den Ofen ausstellen und die Amarettinis für etwa 45 Minuten im Ofen weiter ziehen lassen.