

# Hier und heute



## Amarettini-Tiramisu im Glas

In dieser Köstlichkeit vereint Marcel Seeger einen italienischen Gebäckklassiker und einen italienischen Dessertklassiker zu einem Amarettini-Tiramisu.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Dessertgläser

### Zutaten

- 150 g Amarettini
- 100 ml frischer Kaffee
- 20 ml Amaretto (alkoholfreie Alternative: Orangensaft)
- 250 g Mascarpone
- 75 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Orangenschalenabrieb
- 150 g Schlagsahne, aufgeschlagen

### Zubereitung

Den Boden der Dessertgläser mit Amarettini auslegen. Aus Kaffee und Amaretto eine Tränke herstellen und die Amarettini damit bepinseln. In einer Schüssel Mascarpone, Puderzucker, Salz, Vanillemark und Orangenschale vermischen. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme durch die Lochtülle eines Spritzbeutels auf die getränkten Amarettini im Glas geben. Anschließend erneut einige Amarettini auflegen und diese tränken. Nun wieder Creme einfüllen und noch eine Schicht Amarettini und diese mit der restlichen Tränke bestreichen. Die übrige Creme bis zum oberen Rand der Dessertgläser einfüllen und bei Bedarf glattstreichen. Die Dessertgläser für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

**Tipp:** Kurz vor dem Servieren die Oberfläche dünn mit etwas Kakaopulver besieben und je Glas zwei bis drei Amarettini auflegen.