

Italienische Rezepte

Bianconeve Dessert

Gattung: Nachtisch, Backen, Italien, Lecker, Desserts, Alkohol, Lecker

250 g	Mascarpone	50 g	Praline
200 ml	Sahne	30 g	geriebene Nüsse
100 g	weiße Schokolade	75 ml	Bailey's
80 g	Zucker	25 ml	Kaffee
80 g	weiche Kokosbiskuits		

Mascarpone mit einem Schneebesen locker aufschlagen, die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Sahne mit dem Zucker Steif schlagen.

Die geschmolzene Schokolade mit dem Mascarpone vermischen und vorsichtig die Sahne unterheben. Die Creme ruhen lassen, bis sie fest ist.

In der Zwischenzeit die Biskuits zerbröseln, Praline, geriebene Nüsse, Kaffee und Bailey's zufügen. In eine Glasschüssel eine dünne Nussschicht geben und darauf eine feine Schicht Mascarpone Creme.

Je 2 weitere Schichten einfüllen. Die Creme über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mit Schokoladensirup und Minzeblättchen garnieren.