

CAPPUCCINO NUSSWELLE

NACHSPEISE

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Fett und Mehl für das Backblech

6 Eier (Größe M)

175 g (für den Teig) und

150 g Zucker (für die Creme)

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

40 g Speisestärke

100 g gemahlene Haselnüsse

500 g Mascarpone

500 g Quark

50 ml kalter Espresso

150 ml Amaretto

Kakao zum Bestäuben

etwas Salz

• *Ofen vorheizen: E-Herd 175 C; Umluft 150 C; Gasherd Stufe 2
Das Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.*

• *Die Eier trennen, Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser und einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 175 g Zucker sowie Vanillezucker zugeben, Eigelb nacheinander unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf die Ei-Schaummasse sieben und die Haselnüsse unterheben.*

• *Biskuit auf das Backblech streichen und circa 20 Minuten backen.*

• *Mascarpone, Quark, Espresso und 150 g Zucker mit dem Schneebesen kurz verrühren.*

• *Biskuit mit Amaretto beträufeln, Mascarponecreme auf den Biskuit streichen und circa eine Stunde kühl stellen.*

• *Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.*

Guten Appetit!

