



# Bourbon Vanille auf Tiramisu Mousse



Für 2 Personen brauchst du

**MÖVENPICK Bourbon Vanille Eis**

60 g Schlagsahne

40 g Mascarpone

10 g Amarettini

6 g Schokolade, Edel Bitter (80 %)

2 TL Puderzucker

40 ml starken Kaffee

# Und so geht's:

1. Alles parat? Starke Kaffee kochen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Amarettini mit einem Nudelholz grob zerbröseln.
3. Schokolade mit einem Messer raspeln.
4. Wenn der Kaffee abgekühlt ist, mit Mascarpone verrühren und zur Seite stellen.
5. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.
6. Mascarpone-Kaffee-Mischung und zerbröselte Amarettinis in geschlagener Sahne unterheben.