



### WEISSE-SCHOKOLADE-TIRAMISU MIT AMARETTINI

4 Portionen • 200 g Amarettini zerkrümeln. Die Hälfte auf 4 schöne Gläser verteilen. 10 EL starken Kaffee mit 4 EL CHANTRÉ mischen und mit der halben Menge die Amarettini beträufeln. 70 g Zucker, 2 Eigelb und 2 EL CHANTRÉ auf einem heißen Wasserbad vorsichtig aufschlagen. 100 g weiße Schokolade schmelzen,

unter die Masse ziehen und zusammen mit 400 g Mascarpone zu einer Creme verrühren. Zur Hälfte über die Amarettini geben. Das Ganze in einer zweiten Schicht wiederholen. Mit Kakaopulver bestäuben und mit Spänen dunkler Schokolade (70 %) dekorativ garnieren.

CHANTRÉ mit feiner Schokolade – verführerisch cremig und zum Dahinschmelzen köstlich.

### CHANTRÉMISU

6 cl CHANTRÉ, 3 cl Mandelsirup, 3 cl Sirup weiße Schokolade, 8 cl Sahne, 6 cl Milch und 2 cl Crème de Coco mit Eis im Shaker mixen. Direkt aus dem Shaker ins Glas abseihen und mit Kakaopulver dekorieren.

