



### TIPP

FÜR EINE ALTERNATIVE OHNE KAFFEE UND ALKOHOL: ORANGENSAFT VERWENDEN.



DESSERTS MIT ROHEN EIERN MÜSSEN STETS KÜHL AUFBEWAHRT UND AM SELBEN TAG SERVIERT WERDEN.

# CAOTINAMISÙ



Für 4 Personen



Zubereiten  
30 Minuten



Kühl stellen  
2 Stunden



Für 4 Gläser von  
je etwa 2,5 dl

## DU BRAUCHST ...

- 1 frisches Eigelb
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 150 g Ricotta
- 75 g Caotina Crème  
Chocolat<sup>(1)</sup>
- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 75 g Caotina Crème  
Chocolat<sup>(2)</sup>
- 1 dl starker Kaffee  
(Espresso), heiss
- 3 EL Marsala, Ama-  
retto, Rum oder  
Baileys
- 1 EL Caotina Original
- 130 g Löffelbiskuits,  
halbiert

## SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Eigelb und Zucker mit dem Handmixer 3-5 Min. hell und schaumig rühren.
- ♥ Mascarpone und Ricotta darunterrühren. Caotina Crème Chocolat<sup>(1)</sup> portionenweise unter die Eigelbmasse rühren.
- ♥ Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. 4 EL Masse mit Caotina Crème Choco-  
lat<sup>(2)</sup> verrühren, beiseite stellen.
- ♥ Kaffee mit Marsala und Caotina Original gut verrühren.
- ♥ Je 2 halbierte Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit wenig Flüssigkeit beträufeln. Mit der helleren Mascarpone-  
masse bedecken. Vorgang dreimal wiederholen und mit der beiseite  
gestellten dunklen Mascarpone-  
masse abschliessen.
- ♥ Vor dem Servieren Caotinisù etwa 2 Std. zugedeckt kühl  
stellen.



## CONSEILS

REPLACER LE CAFÉ ET L'ALCOOL PAR DU JUS D'ORANGE.



LES DESSERTS À BASE D'ŒUFS CRUS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉS AU FRAIS ET SERVIS LE JOUR DE LEUR PRÉPARATION.

# CAOTINAMISU



Pour 4 personnes



Préparation  
30 minutes



Mise Au Frais  
2 heures



Pour 4 verrines  
de 2,5 dl chacune

## IL TE FAUT ...

- 1 jaune d'œuf frais
- 50 g de sucre
- 150 g de mascarpone
- 150 g de ricotta
- 75 g de Caotina Crème Chocolat<sup>(1)</sup>
- 1 blanc d'œuf frais
- 1 pincée de sel
- 1 cs de sucre
- 75 g de Caotina Crème Chocolat<sup>(2)</sup>
- 1 dl de café fort (expresso), chaud
- 3 cs de marsala, d'amaretto, de rhum ou de Bailey's
- 1 cs de Caotina Original
- 100 g de boudoirs coupés en deux

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ A l'aide d'un batteur à main, fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux (3-5 min env.).
- ♥ Y incorporer le mascarpone et la ricotta. Incorporer par portions la Crème Chocolat Caotina<sup>(1)</sup> au mélange de jaunes d'œuf.
- ♥ Monter le blanc d'œuf en neige avec le sel. Ajouter le sucre et fouetter à nouveau brièvement. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Bien mélanger 4 cs du mélange avec Caotina Crème Chocolat<sup>(2)</sup>, mettre de côté.
- ♥ Bien mélanger le café avec le marsala et la poudre Caotina Original.
- ♥ Placer deux biscuits coupés en 2 dans les verrines, arroser d'un peu de liquide. Couvrir avec la crème de mascarpone plus claire. Répéter l'opération 3 fois, puis terminer avec la crème de mascarpone foncée mise de côté.
- ♥ Avant de servir, recouvrir et mettre le caotinamisù au frais env. 2 h.