



APPENZELLER BIBERFLADEN TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 8 - 10 PERSONEN

- 60 g Zucker
- 3 frische Eier
- 250 g Mascarpone
- 1 Prise Salz
- Rahmlikör
- 75 g Zucker
- 1 TL Butter
- 75 g gehackte Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
- 1 Biberfladen (ungefüllt)
- Rahmlikör oder Milchkafe





ZUBEREITUNG:

Drei Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen. Mascarpone hinzugeben und rühren, bis die Masse cremig ist. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Wer will, kann noch einen Schuss Rahmlikör dazugeben. Danach die Creme kühl stellen.

Für den Krokant Zucker in Pfanne geben und zunächst, ohne zu rühren, auf mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen. Mit dem Holzlöffel rühren, bis die Masse fast schaumig wird und eine bräunliche Farbe annimmt (karamellisiert). Butter hinzugeben, schmelzen lassen und die gehackten Nüsse dazurühren. Sobald die Nüsse mit Karamellmasse umhüllt sind, diese auf einem

Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Anschliessend

ein zweites Backpapier darüberlegen und mit Teigrolle klein hacken. Biberfladen in Stücke schneiden (dem Dessertschälchen angepasst).

Biberfladen-Stücke mit gewünschter Flüssigkeit (z. B. Kaffee) tränken und in Form legen.

Die Creme in Dessertschälchen geben und den Krokant darauf verteilen. Wer will, kann abwechselnd getränkte Biberfladen- Würfeli und Creme in die Schälchen füllen.