



Weihnachtliches Dessert „Pandoromisù“

von Stefania Lettini

Zutaten (für circa acht Portionen)

500 g Pandoro (italienischer Weihnachtskuchen)
6 Espresso
4 Bio-Eier
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
100 g Zucker
500 g Mascarpone
Kakaopulver

Zubereitung

Die Espresso vorbereiten und abkühlen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz per Hand oder mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, das Vanillemark und dann den Mascarpone unterrühren.

Den Pandoro in kleine Würfel schneiden und die Hälfte in eine mittelgroße Auflaufform geben, sodass der Boden bedeckt ist. Nun circa die Hälfte des abgekühlten Espresso und die Hälfte der Ei-Mascarpone-Masse gleichmäßig auf dem Pandoro-Bett verteilen. Die restlichen Pandorowürfel auf die Ei-Mascarpone-Masse geben, den restlichen Espresso gleichmäßig darauf verteilen und zum Schluss die restliche Ei-Mascarpone Masse darauf geben.

Das Dessert für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, dann großzügig mit Kakaopulver bestreuen, mit einem Löffel auf einem Teller anrichten und servieren. Tipp: Wer seinen Liebsten ein ganz besonderes Dessert servieren will, bereitet das Pandoromisù in Desserttringen anstatt in einer Auflaufform vor.