

Kaffee - Amaretti - Flan mit Mascarpone - Vanille - Schaum

Rezept für 4

125 Gramm Amaretti	1 Stück Mark einer Vanilleschote
2 Stück Eier	1 Prise Salz
150 ml Milch	50 Gramm Zucker
100 ml Starker Kaffee	
150 Gramm Mascarpone	

Zubereitung:

1. Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.
2. 75 Gramm Amaretti grob zerhacken und in 4 Gläser verteilen, zur Hälfte gefüllt.
3. Eier trennen, Eigelbe mit Milch und Kaffee gründlich verrühren.
4. Die Mischung in die Gläser gießen, damit Sie zu 2/3 gefüllt sind.
5. Alle auf ein Blech stellen und für 40 Minuten in den Ofen geben. Der Flan soll stocken.
6. Mascarpone mit Vanillemark glatt rühren.
7. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln.
8. Eischnee behutsam unter die Mascarpone Mischung heben und dann kalt stellen.
9. Nach 40 Minuten die Gläser aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
10. Die Mascarpone Mischung auf den Flan geben und mit den restlichen Amaretti bestreuen.

TIP : Bei Punkt 3 noch einen guten Schuss Baileys in die Mischung geben.