

Crema di Marsala con pistacchi

Viani





Marsala-Ricottacreme mit Pistazien und Cantuccini

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

50 g Pistazien
1 EL Pistaziencreme
270 g Ricotta
100 g Cantuccini
30 ml Marsala
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Ricotta mit Puderzucker, Marsala und Vanillemark vermengen und zu einer Crème verrühren. Die Hälfte davon mit Pistaziencreme glattrühren. Cantuccini grob zerstoßen. Cantuccini, Pistaziencreme und Vanillecreme abwechselnd schichten und mit gehackten Pistazien bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.



MARSALA FINE
I.P. DOC



CREMA AL
PISTACCHIO



PISTACCHIO
AL NATURALE



CANTUCCINI LA
MATTONELLA



RICOTTA DI
BUFALA