

# Tirmisú Mousse

---

**Personen:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Zutaten:** Mascarpone 200 g  
GUMA Le Patissier 2 ½ dl  
Eigelb 3  
Zucker 50 g  
Amaretto 80 ml  
Espresso kalt 2 dl  
Löffelbiskuits 12

**Zubereitung:** Mascarpone mit den schaumig aufgeschlagen Eigelben (inkl. Zucker) und dem Amaretto und Espresso mischen. Le Patissier ebenfalls aufgeschlagen und unter die Masse ziehen. Das ganze in Servierformen abfüllen und 3-4h kalt stellen. Vor dem Servieren mit Löffelbiskuits garnieren.

**Tipp:** GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:** GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)