



רכיבים:

ביצים מופרדות

1/2 ק"ג גבינת מסקרפונה

1 כוס סוכר וניל

150 גר' אגוזים מסוכרים

½ כוס אבקת קקאו

1 חבילת בישקוטים

½ כוס אספרסו

2 כפות ברנדי

אופן ההכנה:

1. מכניסים את החלבונים למערבל ומקציפים עד לקבלת קצף יציב. מעבירים את הקצף מקערת המערבל לקערה נפרדת.

2. מכניסים לקערת המערבל את החלבונים והסוכר ומקציפים כ-4 דקות עד שהתערובת נהיית בהירה וגבוהה.

3. מוסיפים את הגבינה ומערבלים עד לקבלת תערובת אחידה.

4. מוסיפים את קצף החלבונים ומערבלים כ-10 שניות.

5. מערבבים יחד את האספרסו והברנדי.

6. טובלים את הבישקוטים בתערובת האספרסו-ברנדי ומסדרים אותם בתחתית התבנית.

7. יוצקים מעט מכמות תערובת האספרסו-ברנדי על הבישקוטים המסודרים בתבנית, עליה יוצקים שכבה מהתערובת הגבינה, עליה מפזרים שכבת אגוזים ועליה מפזרים שכבת קקאו וכן הלאה.