

---

## Tiramisu da maila e pesto da nuschs

per 4 persunas

Ingrediencias:

- 500 grams maila da la sort Boscop
- ¼ liter most u vin alv dulutsch
- 1 scorsa chanella
- 1 pachet zutger da vaniglia
- 1 dl groma
  
- 250 grams mascarpone
- 1 pachet biscuits da tiramisu
- pesto da nuschs:
  - 2 tschaduns pulvra da zutger
  - 80 grams nuschs
  - 1½ tschaduns chanella mulada

Tagliar la maila e laschar buglir 5-6 minutas en il vin u most cun la scorsa chanella ed il zutger da vaniglia.

Laschar sfradar.

En ina chazzetta da teflon luar la pulvra da zutger e caramelisar las nuschs. Laschar sfradar sin pergiamina. Batter la groma.

Maschadar las nuschs caramelisasadas cun la chanella en il murter e maschadar cun il mascarpone. Truschar cun il mixer. A la fin truschar tiers la groma.

En ina stgadella tschentain nus rasadas

- 1 crema da mascarpone
- 1 rasada biscuits bagnads cun most ni vin
- 1 rasada maila sfradentada
- 1 rasada crema da mascarpone
- 1 rasada biscuits
- 1 rasada maila

La davosa rasada crema da mascarpone e pulvra da chanella per decorar. Laschar 2 uras en frestgera.

Bun appetit!

---