

# Italienische Desserts

---

## **Tiramisu im Glas**

Klassische Schichten aus Löffelbiskuit, Mascarponecreme und Espresso, leicht mit Kakao bestäubt.

## **Panna Cotta**

Cremiges Dessert, serviert mit einer Fruchtsauce (z. B. Erdbeere oder Himbeere).

## **Cannoli Siciliani**

Knusprige Teigrollchen mit einer Ricotta-Füllung, verfeinert mit Schokoladenstückchen.

## **Biscotti**

Italienische Mandelkekse, ideal als süße Knabberei.

## **Gelato oder Sorbetto**

Klassisches italienisches Eis, serviert in praktischen kleinen Portionen.