



Venezianische Amarettocreme

4 Portionen

3 Eier
3 EL feinsten Zucker
3 EL Amaretto
250 g Mascarpone
150 g Amarettini

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Eigelb mit dem Handmixer zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker zugeben und sehr gründlich rühren, bis keine Zuckerkristalle mehr knirschen. Jetzt den Amaretto zugeben und den Mascarpone einarbeiten. Eine Glasschüssel mit Amarettini auslegen, mit der Hälfte der Creme bedecken, wieder mit Amarettini belegen, die zweite Hälfte der Creme darauf geben und zum Schluss mit den übrig gebliebenen Amarettini verzieren. 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu nach Belieben Amaretto.