

Italienische Rezepte

Amaretto Creme Emilia

Gattung: Amaretto, Italien, Kalt, Ricotta, Süßspeise, Dessert

300 g	Amarettomakronen	100 g	Zucker
2	dl Milch	500 g	Ricotta
2	dl Amarettolikör; (1)	1	Amarettolikör; (2)
2	Eier		
		Zum Garnieren	
4	Amarettomakronen		Zartbitter Schokolade

Während die Hälfte der Makronen in Milch und Amarettolikör (1) eingeweicht werden, die Grundlage für die Creme herstellen.

Dazu die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Die Ricotta mit der Eismasse verrühren. Die trockenen Makronen zerreiben oder zerbröseln und unter die Creme rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen.

Die eingeweichten Makronen aus der Flüssigkeit heben, gut abtropfen lassen und ebenfalls in die Creme rühren. Das Ganze mit dem Amarettolikör (2) aromatisieren und in Portionsschälchen füllen. Auf jede Portion ein Makrönchen setzen, die Schokolade raspeln und die Creme damit bestreuen.

Vor dem Servieren etwa 2 Stunden kühl stellen.