nicht ganz kalorienarm



Amarettocreme

für 6 Portionen

Zutaten

250 g Mascarpone, 250 g Amarettoplätzchen, 4 Eier, 3 Esslöffel Zucker, 75 ml Amaretto, 150 ml Sahne

Zubereitung

1. Eier trennen
2. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
3. die Amarettini fein zerbröseln und mit dem Amaretto tränken
4. die Plätzchenmasse mit dem Mascarpone und dem Eigelb gut verrühren
5. die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterrühren
6. das Eiweiß zu Eischnee schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben
7. das Ganze in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank 4 Stunden kalt stellen

Zeitbedarf

30 Minuten Zubereitung, 4 Stunden zum Abkühlen

dazu paßt

Amarettoplätzchen?