Rezept

Amaretti-Mousse

Ein Rezept von Amaretti-Mousse, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	weiße Kuvertüre
2	frische Eigelbe
50 g	Amaretti
4 EL	Amaretto
1 Blatt	Gelatine
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine einweichen. Eigelbe mit Vanillezucker und 2 EL warmem Wasser verrühren, über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Creme auflösen.

2. Kuvertüre esslöffelweise unter die Eigelbmasse ziehen. Creme kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Amaretti grob zerkleinern. Sahne steif schlagen, Amaretto untermischen. Amaretti und Sahne unter die Eigelbmasse heben. Die Mousse mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.