

## Rezept

# Orangensalat mit Amarettoschaum und Mandelbiskuit

Ein Rezept von Orangensalat mit Amarettoschaum und Mandelbiskuit, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Marzipan	<b>2 EL</b> Mehl
<b>2 EL</b> Kartoffelstärke	<b>3</b> Eier
<b>60 g</b> zerlassene Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>6</b> Orangen	Orangenlikör (nach Belieben)
<b>50 ml</b> Milch	<b>50 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>2 EL</b> Amaretto

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einem Blitzhacker oder einer Küchenmaschine mit Messereinsatz das Marzipan mit dem Mehl und der Kartoffelstärke verrühren. Dann nacheinander die Eier dazugeben. Wenn die Eier von der Masse aufgenommen sind, die erwärmte Butter zufügen und gut unterrühren.
2. Die Biskuitmasse ca. 2 cm hoch auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und für ca. 15 Min. im Ofen backen. Inzwischen aus dem Zucker mit 100 ml Wasser durch Aufkochen einen Zuckersirup herstellen. Auskühlen lassen.
3. Mit einem scharfen Messer die Orangen rundherum so schälen, dass keine weiße Haut zurückbleibt. Die Orangenfilets aus den Zwischenhäuten herauslösen und in den kalten Zuckersirup geben; nach Geschmack etwas Orangenlikör dazugeben. Den Orangensalat in Gläsern anrichten.
4. Für den Amarettoschaum Milch, Sahne, Puderzucker und Amaretto mit einem Stabmixer aufschäumen. Den Schaum an der Oberfläche abschöpfen und auf den Orangensalat geben. Gegebenenfalls erneut aufmixen und dann erneut den Schaum abschöpfen.
5. Den ausgekühlten Mandelbiskuit in 3 cm dicke und 20 cm lange Streifen schneiden und mit Puderzucker bestreut dazuservieren.