



Venezianische Amarettocreme

Man nehme für 6 Portionen:

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

- Eigelbe und Zucker mit dem Handmixer zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Amaretto zugeben und alles mit dem Mascarpone verrühren.
- Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
- Eine Glasschüssel mit Amarettini auslegen und mit der Hälfte der Creme bedecken, mit Amarettini belegen, dann die zweite Hälfte der Creme darauf geben und mit den übrig gebliebenen Amarettini verzieren. 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu: Nach Belieben Amaretto und/oder Espresso