Amaretto-Creme
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eigelb, 3 Esslöffel Zucker, 250 gr Mascarpone, 3 Esslöffel Amaretto, 150 gr Amaretti (italienische Kekse).

Die Zubereitung:

Eigelbe zu einer dicken Creme schlagen, dabei den Zucker einrieseln und solange schlagen, bis er nicht mehr knirscht.

Amaretto zufügen, dann die Mascarpone unterheben.

In eine Glasschüssel schichten, abwechselnd Creme und Amaretti, als letzte Schicht Amaretti.

1 Stunde kühl stellen, nicht länger, da sonst die Kekse aufweichen können.