

Italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Amarettoschaum - das super schnelle Rezept

- 1 P. Dr. Oetker Paradies-Creme
- 3 Eßlöffel Zucker zusätzlich
- 1 kleine Packung Mascarpone
- 1 P. Löffelbisquits (nur eine Lage aus einer Packung verwenden)
- 1 kleines Gläschen oder eine Miniaturflasche Amaretto
- 1 P. Krokant

Zubereitung der Creme:

1 P. Löffelbisquits in Stückchen brechen und mit Amaretto beträufeln. (diese dürfen nicht zu durchweicht sein, sondern müssen noch etwas knackig bleiben)

Mascarpone und Paradies Creme mit angegebener Menge Flüssigkeit plus 3 Eßlöffel Zucker mit dem Mixer verquirlen. Sollte die Creme zu dickflüssig sein noch etwas Milch oder süße Sahne darunter rühren. Die Creme sollte sehr leicht sein.

Dann die zerbröselten, mit Amaretto beträufelten Bisquitstückchen und die Hälfte des Krokantes darunter heben. Die Masse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dann die 2. Hälfte des Krokantes darüber streuen.

Bankverbindungen:

Sparkasse Langen-Seligenstadt Kto.-Nr. 033000654 (BLZ 506 521 24) - Dresdner Bank, Langen Kto.- Nr. 655 350 300 (BLZ 500 800 00)
USt.-IdNr. DE 113153102