Italienische Rezepte

Mascarponeeis mit Amaretto und Rum

Anzahl: 8 Portionen
Gattung: Eis, Italien, Likör

300 g	Mascarpone	4	Eigelb
400 ml	Sahne; geschlagen	4	Rum
1/2	Zitrone; Schale abgerieben	4	Amaretto

Eigelb, Zucker, Rum und Amaretto in einen Rührkessel geben und auf einem Wasserbad bei 80oC cremig aufschlagen.

Masse auf Eis kalt schlagen, den Mascarpone dazugeben und unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und in einer passenden Form (Terrinenform, mit Klarsichtfolie ausgelegt) 5-6 Stunden frosten. Zu Pesche ripiene (gefüllten Pfirsichen) servieren.