

# Italienische Rezepte

## Amaretto Zabaglione

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Amaretto, Dessert, Italien

---

4	Eigelb	2	Blatt Gelatine
3	Essl. Zucker	2	dl Sahne
1	dl Weißwein oder Apfelsaft	2	Essl. Amaretto (Mandellikör)
1	dl Sherry	2	Essl. Mandelblättchen

---

Eigelb in einer weiten Schüssel mit Zucker schaumig rühren.

Wein und Sherry beifügen und im Wasserbad unter ständigem Schlagen zu einer schaumigen Creme werden lassen.

Gelatine kurz in kaltes Wasser legen, ausdrücken, in der warmen Creme unter Rühren auflösen und so lange weiter schlagen bis die Creme ausgekühlt ist.

Sahne steif schlagen, mit dem Mandellikör vermischen und unter die Creme ziehen.

Kalt stellen. Vor dem Servieren Mandelblättchen rösten und über der Cremeverteilen.