

# Amaretti, Mascarpone-Amaretto-Creme, Mandeln

## Für zwei Personen

### Für die Amaretti:

350 g gemahlene Mandeln	3 Eier	2 ml Bittermandel-Extrakt
250 g Zucker	2 TL Vanillezucker	Puderzucker, Salz

### Für die Creme:

250 g Mascarpone	4 Eier	125 g Amarettini
50 g Mandelblättchen	4 EL Amaretto	60 g Zucker

### Für die gebrannten Mandeln:

100 g ungeschälte Mandeln	200 g Zucker	1 TL Vanillezucker
---------------------------	--------------	--------------------

### Für die Amaretti:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. In einer großen Schüssel die Mandeln mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermengen. Eier trennen. Eiweiß mit dem Schneebesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen. Bittermandel-Extrakt kurz unterschlagen. Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig entsteht. Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig nun walnussgroße Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils im Puderzucker wälzen, bis diese dick überzogen sind. Mit Abstand auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten backen.

### Für die Creme:

Amarettini fein zerkrümeln, in eine Schüssel geben, mit dem Amaretto beträufeln und kurz durchziehen lassen. Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Mascarpone und Amarettinikrümel mit der Eigelbmischung sorgfältig vermengen.

Die Eiweiße in einer neuen Schüssel sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme in Gläser oder Dessertschalen verteilen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Mandelblättchen dekorieren.

### Für die gebrannten Mandeln:

500 ml Wasser mit Vanillezucker und Zucker in einer Pfanne aufkochen lassen. Die ungeschälten Mandeln hinzugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht.

Mandeln sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und auskühlen lassen.

Christina Nater am 20. November 2024