



## Amaretto-Zimt-Creme



### Zutaten für 4 Personen:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 3 frische Eier (Gr. M)
- 75 g Zucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- 4 EL Amaretto-Likör
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 150-200 g Schlagsahne
- 1-2 EL Amarettini (kleine ital. Mandelmakronen)
- evtl. Minze zum Verziern

**1.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb und 6 EL heißes Wasser schaumig schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Zitronensaft, Likör und Zimt unterrühren. **2.** Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Dann unter die Eigelbmasse rühren. So lange kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. **3.** Erst Eiweiß, dann 100 g Sahne steif schlagen. Nacheinander unter die gelierende Eigelbmasse heben. Creme in eine Schüssel füllen und mind. 2 Stunden kalt stellen. **4.** Übrige Sahne steif schlagen. Amarettini grob zerbröseln. Die Amaretto-Zimt-Creme mit Sahne, Amarettini und evtl. Minze verzieren.