

Halbgefrorenes mit Amaretti

Zutaten:

- 3 Eigelb
- 85 g Zucker
- 7 EL Marsala
- 300 ml Sahne
- 50 g Noisette Schokolade
- 10 St Amaretti
- 1 ½ EL Rum

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker in einem warmen Wasserbad schaumig rühren, (ca. 15 Minuten per Hand).

Marsala löffelweise dazugeben. Amaretti zerbröckeln und mit Rum mischen. Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Creme heben. Eine Form mit Alufolie auslegen und 1/3 der Masse einfüllen.

Schokolade in kleine Stücke schneiden, darauf streuen. 2/3 Drittel der Creme darauf, dann die zerbröckelten Amaretti darauf verteilen. Letztes Drittel der Creme darüber geben. Abgedeckte Creme ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.