

Amaretti

ital. Mandelkekse

50 Portionen

200 g	Mandeln, gerieben
200 g	Zucker
2 Eier	davon das Eiweiss
4 Tropfen	Bittermandelöl

Eiklar zu Schnee schlagen, Mandeln, Zucker und Aroma unterrühren. Auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Backblech kleine Häufchen setzen und im Backrohr bei ca. 170° ca. 20 Min. backen.

Portwein-Creme

4 Personen

Zutaten:

4 Blatt	Gelatine	
3	Eier	
50 g	Zucker	
1 Pkt.	Vanillezucker	
7 EL	Portwein	
1 TL	Orangenschale	
	Zimt	
30 g	Amaretti	(siehe Rezept oben)

Gelatine in kaltem Wasser nach Anleitung einweichen. Inzwischen Eier trennen. Eiweiß aufbewahren. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Portwein, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange und eine Prise Zimt zufügen. Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur unter Rühren auflösen. Etwas Eimasse zur Gelatine geben und verrühren. Diese angerührte Creme unter die restliche Eimasse rühren, dann kann die Gelatine nicht klumpen. Creme für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dabei ab und an umrühren, bis die Creme anfängt dicklich zu werden. Eiweiß in einer sauberen und fettfreien Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Die Portwein-Creme auf Portwein- oder kleine Rotweingläser verteilen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Dazu selbstgemachte Amaretti reichen.