

Hier und heute

Amarettini-Mousse im Glas

Amarettini sind köstliche kleine Kekse, die nach Mandeln und Italien schmecken. Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie man sie ganz einfach selbst backt und als Grundlage für eine zartschmelzende Schokomousse im Glas verwendet.

Das Rezept

von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Zutaten für Amarettini (Makronengebäck)

(ca. 40-60 Stücke)

- 2 Eiweiße, Größe M
- 2 Prisen Salz
- 150 g Zucker
- 2 EL Mandellikör oder 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 200 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Mandellikör oder Bittermandelaroma ebenfalls zugeben und verrühren. Die gemahlene Mandeln unterheben.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels oder zwei kleinen Löffeln etwa nussgroß auf die Bleche geben und 15 Minuten backen. Danach den Backofen ausschalten, die aber Bleche eine Stunde bei geschlossener Tür im Ofen lassen. Danach ein Handtuch oder einen Holzlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Es ist normal, dass die Oberfläche der Kekse Risse hat.

Tipp: Luftdicht in einer Dose aufbewahrt, halten sie ca. drei Wochen.

Zutaten für Schokoladen-Amarettini-Mousse

(für ca. 6-7 Gläser)

- 500 ml Milch
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 30 g Speisestärke
- 2 EL Kakaopulver
- 50 g Zucker
- 20 ml Mandellikör oder einige Tropfen Bittermandelaroma
- 3 Prisen Salzflöcken
- 200 ml Sahne
- eine Handvoll Amarettini-Gebäck

Zubereitung

400 ml Milch, Kuvertüre und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Kuvertüre sollte komplett verflüssigt sein. Nun 100 ml Milch mit Speisestärke und Kakaopulver klümpchenfrei verrühren. Diese Mischung in die kochende Flüssigkeit geben und unter Rühren eine Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Mandellikör oder Bittermandelaroma zugeben, verrühren und dann salzen.

Nun die Oberfläche des Puddings mit Frischhaltefolie bedecken und komplett abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den abgekühlten Pudding mit einem Schneebeesen

Hier und heute



glattrühren und die Sahne unterheben. Zerbröselte Amarettini Kekse ins Glas füllen, die Schokoladencreme auf die Gläser verteilen und wenn gewünscht mit etwas geschlagener Sahne und etwas Amarettini-Gebäck garnieren.