



# Mascarpone Mousse mit Amarettini und Erdbeermark im Kelch

- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Saisonal, sommerlich, frisch und lecker

## Zutaten

- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Vanillestange
- 400 g Mascarpone
- 0,2 l Sahne,
- 3 Blatt Gelatine
- 4cl Mandellikör- Amaretto
- 100 g Amarettini
- 250 g frische Erdbeeren
- 2cl Grand Marnier
- Etwas Zitronnmelisse für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mascarpone Mousse:

### Schritt2

Die Eigelb, Zucker und das Vanillemark, heiß auf einem Wasserbad aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist.

### Schritt3

Die Eigelbe sollten gut ausgegart sein, abkühlen lassen, Mascarpone dazu geben, glatt rühren.

#### **Schritt4**

Mit der kalt eingeweichten, gut ausgedrückten und kurz in der Mikrowelle erwärmten Gelatine vermischen. Anziehen lassen und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

#### **Schritt5**

Das Erdbeerpürrée:

#### **Schritt6**

Die Erdbeeren putzen und halbieren, zuckern und im Mixer, bzw. mit dem "Zauberstab" pürieren. Den Grand Marnier dazu geben, ev. mit etwas „Sahnesteif“ stabilisieren.

#### **Schritt7**

Die Amarettini mit Amaretto tränken und als erste Schicht in die Gläser oder Kelche füllen. Dann folgt eine Schicht Maskarponemousse und zuletzt eine Schicht Erdbeerpürrée.

#### **Schritt8**

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Gut gekühlt und mit einer schönen, in Schokolade getunkte Erdbeere sowie einem Melisseblättchen servieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** amaretto, erdbeermark, im kelch, lecker, leicht, mascarpone, mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mascarpone-mousse-mit-amarettini-und-erdbeermark-im-kelch/>