



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/>