

Amarettini-Eis mit Mokka-Sahne

Für zwei Personen

100 g Amarettini-Kekse 3 TL Zucker 2 Pck. Vanillezucker
1 Ei 300 ml Schlagsahne 125 ml Milch
1 doppelter Espresso

Das Ei trennen. Das Eigelb und ein Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. 100 Milliliter Sahne und die Milch dazugeben. Die Amarettini fein mahlen, drei Kekse als Garnierung zurückbehalten. Anschließend die Kekse unter die Masse rühren. Die Masse in eine Eismaschine geben. Die restliche Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen. Den Espresso mit dem Zucker süßen und unter die geschlagene Sahne heben. Vom Amarettini-Eis zwei Nocken formen und zusammen mit der Mokka-Sahne auf Tellern anrichten, mit den restlichen Amarettini garnieren und servieren.

Andreas Werther am 17. April 2014