

Marzipan - Himbeer - Creme

Zutaten:

120 g Marzipan-Rohmasse
180 g Zucker
2 EL Amaretto
300 g Himbeeren (TK)
500 g Schlagsahne
2 Eier
25 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Zitronensaft, Himbeeren und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Marzipan klein schneiden und mit 100 g Sahne fein pürieren (Pürierstab).
- Den Amaretto und die Himbeeren unterrühren.
- Restzucker mit 15 g Gelatine vermischen.
- Zuckermischung und die Eier im heißen Wasserbad schaumig schlagen.
- Eier-Zuckermischung mit der Marzipanmischung verrühren.
- Creme abkühlen lassen.
- Restsahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Die Sahne unter die Creme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.