

Marzipan - Eierlikör - Creme

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt weiße Gelatine
200 gr. Marzipan-Rohmasse
30 gr. Puderzucker
100 ml Eierlikör
2 Becher (à 200 gr.) Schlagsahne
Kakaopulver zum bestäuben

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan (grob raspeln), Puderzucker und Eierlikör glatt rühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und mit 3 EL. Marzipan-Creme verrühren. In die restliche Creme rühren. Sahne unterheben. Creme in eine Glasschale füllen, glatt streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Vor dem servieren mit Kakaopulver bestäuben.

B on appé tit!