



Engelchenlikör

schmeckt wie flüssiges Marzipan

Die weiße Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade mit dem Zucker, dem Ei und der Hälfte der Sahne in einem großen Topf erhitzen. Dabei immer gut umrühren, dass alles schön glatt wird.

Den Amaretto hinzufügen und ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Den Rest der Sahne hinzugeben und alles gut vermischen. Den Likör in eine Flasche abfüllen und am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Ergibt ca. 1 Liter fertigen Likör.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 1 Portionen:

150 g Schokolade, weiße

80 g Zucker

1 Ei(er)

500 ml Sahne

300 ml Amaretto

Rezept von: keksi88