



# Mascarpone - Mousse und Amaretto - Sabayon

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Einfach und schnell gemacht, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- Mark 1 Vanillestange
- 400 g Mascarpone
- 0,2 l Sahne,
- 3 - 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Mandellikör, Kakao, Löffelbiquits.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mascarpone Mousse:

### Schritt2

Die Eigelbe, der Zucker und ausgekratzte Vanillestange heiß aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist.

### Schritt3

Abkühlen lassen, Mascarpone dazu geben, glatt unterrühren.

### Schritt4

Mit der kalt eingeweichten, gut ausgedrückten und kurz in der Mikrowelle erwärmten Gelatine verrühren erkalten lassen.

### **Schritt5**

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, kalt stellen, anziehen lassen..

### **Schritt6**

Die Löffelbiskuite mit Amaretto tränken und in Schichten abwechselnd mit der Mousse in eine Gratin - oder Auflaufform geben.

### **Schritt7**

(So das ,nach dem Anschneiden, ein schönes Bild entsteht)

### **Schritt8**

Der Sabayon:

### **Schritt9**

Aus 3 Eigelben, einem El Zucker und 4cl Amaretto, auf einem heißen Wasserbad, einen „fluffige Sabayon“ herstellen. Erkalten lassen und etwas geschlagene Sahne unterheben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Das Mascarpone mousse vor dem Servieren mit Kakao gleichmäßig und dick bestäuben .  
Portionieren und auf einem schönen Dessertteller mit dem Sabyonspiegel anrichten

**Rezeptart:** Cremes / Mousse, Sabayonen **Tags:** amaretto, löffelbiquits, mascarpone, mousse, sabayon

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mascarpone-mousse-und-amaretto-sabayon/>