

Engelchenlikör – Variationen



Foto Anja Kremer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g weiße Schokolade (am besten Mousseschokolade, z.B. von Hofer/Aldi/Lindt)

80 g Zucker

500 ml Sahne

1 Ei

250 ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade in CC schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Zucker, Sahne und das Ei bei ca. 75 Grad/15 Minuten/Rührintervall/Flexi rühren lassen. Keine höhere Temperatur, damit das Ei nicht flockt.

Dann den Amaretto dazu geben, Temperatur auf 70 Grad zurückstellen und weitere 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm abfüllen, direkt verschließen. Er ist soooo lecker.

In der ersten Woche (und schon kurz nach dem Abfüllen) mindestens 1 x täglich gut schütteln, damit der Likör flüssig bleibt und sich am Deckel keine harte Schicht bildet.

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Gabriela Jordans

Zutaten:

100 g weiße Schokolade

50 g Zucker

1 Stück Ei

300 g Sahne

300 g Amaretto

Zubereitung:

wie vor