

# Zuppa Inglese

Dessert » Creme-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Zucker
- » 8 EL Amaretto
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 500ml Milch
- » 5 Eigelb
- » 2 Eiweiß
- » 250g Ricotta
- » 80g Schokolade (zart-bitter)
- » 200g Löffelbiskuit(s)
- » 80g Früchte (kandiert)
- » 30g Schokoladensplitter

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Für den Amaretto-Sirup 100ml Wasser mit 100g Zucker zum Kochen bringen, dann abkühlen lassen. 8EL Amaretto unterrühren. Ausgeschabtes Mark einer Vanilleschote mit der Schote und 500ml Milch in einem Topf aufkochen. 5 Eigelb und 30g Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Vanilleschote entfernen und die heiße Milch nach und nach mit einem Schneebesen unterschlagen.

2. Die Eiermilch wieder in den Topf gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Creme dicklich wird. Sie darf nicht kochen! Den Topf vom Herd nehmen. Ein Drittel der Creme in eine Schüssel geben, den Rest in eine andere Schüssel füllen.

3. Anschließend zwei Eiweiß mit 70g Zucker steif schlagen und unter die größere Menge Vanillecreme heben. 250g Ricotta und 50g Zucker cremig rühren. Die übrige Vanillecreme darunter ziehen. Zartbitterschokolade hacken und ebenfalls unterheben.

4. Boden einer Schüssel (Durchmesser 20cm) mit Löffelbiskuits auslegen und mit etwas Amaretto-Sirup beträufeln. Die Schoko-Ricotta-Creme einfüllen. Mit einer Lage Löffelbiskuits bedecken und mit Sirup tränken. Die Hälfte der Vanillecreme aufstreichen. 80g kandierte Früchte fein würfeln und aufstreuen. Wieder mit Löffelbiskuits belegen, diese mit Sirup beträufeln. Übrige Creme darauf verteilen und mit Schokoraspeln bestreuen. Mindestens 4 Stunden kühlen.

angelegt am: 10.01.2004

Rezept-Nr: 798

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke