



Gesamt: 15min
Zubereitung: 15min



0 Liter



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Likör

200 Gramm weiße Schokolade
100 Gramm Zucker
650 Gramm Sahne
400 Gramm Amaretto
1 Stück Ei

Zubereitung

Likör

Die weiße Schokolade in den  "Mixtopf geschlossen" geben (5Sek. - Stufe 8) zerkleinern. Mit den Spatel die Schokolade an den Seiten runter drücken und (3min - 50°C - Stufe 2) vollständig schmelzen lassen.

Ei und Zucker in den  "Mixtopf geschlossen" geben und (5Sek. - Stufe 4) vermischen.

Die Sahne zugeben und (5min - 80 °C Stufe 2) erhitzen. Währenddessen nach und nach den Amaretto durch die Öffnung geben.

Den Likör in Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren.