

thermomix

VORWERK

Engelchenlikör - flüssiges Marzipan

TM31

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.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>