

AUFWAND
kleinKOCHDAUER
40 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
Italien

GELATO DI MANDORLE



Rezept: Katie Caldesi, Giancarlo Caldesi. Die Küche Venedigs. Knesebeck 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mandelmilch war in der mittelalterlichen Küche ein wichtiger Eiweisslieferant. Die Produkte werden sehr cremig und haben einen feinen nussigen Geschmack.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

3.5 dl	Mandelmilch	3.5 dl	Crème double
100 g	Zucker, extrafein	1 EL	Amaretto-Likör
		30 g	Amaretti

ZUBEREITUNG

1. 1 dl Mandelmilch bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin auflösen.
2. Die Milch anschliessend in eine grosse Schüssel geben, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Die Mischung abkühlen lassen und danach in der Eismaschine gefrieren. Ohne Glacemaschine wird die Creme während 1 Std. im Tiefkühlschrank angefroren und während 2 Std. alle 30 Min. mit dem Rührbesen aufgerührt. So entstehen keine Eiskristalle.

TIPP: Mandelmilch selbst herstellen.