AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Italien

GELATO DI MANDORLE



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	Créme 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.

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