

# Amarettoträumchen

---

Amarettoträumchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [23.10.2024](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen:

2 dl Rotwein  
2 Esslöffel Zitronensaft  
100 g Zucker  
4 frische Feigen (optional auch Brombeeren oder Zwetschgen)  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eigelb  
2 gehäufte Esslöffel Puderzucker  
300 g Mascarpone  
1 dl Amaretto  
3 dl Halbrahm  
8 Amaretti, nach Belieben

Zubereitung:

Rotweinsirup: In einer kleinen Pfanne Rotwein, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Sirup darin während 2-3 Minuten kochen lassen.

Zum Marinieren: Feigen sorgfältig waschen. In etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Feigenscheiben in einen tiefen Teller geben und mit heißem Rotweinsirup übergießen. Auskühlen lassen.

Für die Eiscrème: In einer kleinen Schüssel Vanillezucker, Eigelb und Puderzucker mit dem Stabmixer zu einer hellen Crème aufschlagen. In einer zweiten Schüssel Mascarpone und Amaretto glatt rühren. Helle Crème mit dem Schwingbesen unterrühren. Halbrahm flauzig schlagen und unter die Eiscrème ziehen.

Für die Amarettoträumchen: Marinierte Feigen aus dem Sirup heben. In vier Dessertschalen anrichten (Dabei 4 Feigenscheiben und Rotweinsirup für die Garnitur beiseite stellen). Eiscrème über den Feigen in den Dessertschalen verteilen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zum Fertigstellen: Gekühltes Dessert vor dem Servieren mit je 1 Feigenscheibe garnieren. Amarettoträumchen mit beiseite gestelltem Rotweinsirup beträufeln.

Sofort servieren. Amaretti werden separat dazu gereicht.