

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
20 Min.



Portionen
2 Flaschen

Zutaten

200 g Weiße-Schokolade,
in Stücken

80 g Zucker

1 Ei

600 g Sahne

400 g Mandellikör
(z. B. Amaretto)

Weißer
Mandellikör



Zubereitung

- 1.** Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Dann **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.
- 3.** Zucker und Ei zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen.
- 4.** Sahne und Mandellikör zugeben und **5 Min./70°C/Stufe 2** erhitzen. Likör in 2 heiß ausgespülte Flaschen (à 0,5 l) umfüllen, abkühlen lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Den Likör vor dem Servieren gut schütteln.

Der Likör hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

*Das perfekte
Weihnachtsgeschenk!*

Für weitere
köstliche
Geschenkideen
**melde dich
bei mir.**

thermomix
VORWERK