Amarettobombe

Nicht nur an Weihnachten ist dieses Rezept ein echter Hingucker. Die Amarettobombe zieht zu jedem Anlass bewundernde Blicke auf sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

200 g	Kekse (Makronen)
120 ml	Amaretto Likör
120 g	Mandelblättchen
500 ml	Vanilleeis
200 g	Himbeeren
120 g	Kokosraspeln
1 EL	Butter
Nach Belieben	Amaretti (zum Garnieren)
Nach Belieben	Schlagobers (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Amarettobombe zunächst die Himbeeren putzen und in die Hälfte des Amaretto-Likörs einlegen. Die Makronen in eine kleine Tüte füllen und mit einem Fleischklopfer zerbröseln.

2. Makronenbrösel mit dem restlichen Amaretto, der Hälfte der Mandelblättchen und der Hälfte der Kokosraspeln vermengen. Eine große Glasschüssel mit etwas Butter einfetten.

3. Die Hälfte der Makronen-Mischung rundherum in der Glaschüssel verteilen und leicht andrücken. Zwei Drittel des Vanilleeises in die Schüssel geben. Die Himbeeren darauf verteilen und darauf den Rest Eis streichen.

4. Die restliche Makronen-Mischung als letzte Schicht wie eine Art Deckel auf der Schüssel verteilen. Mit Alufolie abdecken und im Gefrierfach über Nacht oder bis kurz vor dem

Servieren frieren lassen.

5. Aus dem Gefrierschrank nehmen und einige Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen. Die Amarettobombe auf eine Kuchenplatte stürzen und mit Schlagobers und Amarettini dekorieren. Sofort servieren.

Tipp

Die Amarettobombe kann nach Belieben anstatt mit Himbeeren auch mit anderen Früchten oder grob gehackten Amarettini zubereitet werden.