

LIMONCELLO-KUCHEN



Zeit | Pers.
40 MIN. | 8-10



LIMONCELLO-KUCHEN

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN

200 G AMARETTI-KEKSE

200 G RAHMBUTTER

50 G CREMA DI MANDORLE

100 ML LIMONCELLO VINEGAR

150 ML ORANGENSAFT

150 G ZUCKER

3 x EIGELB

3 x EIWEIßE



ZUBEREITUNG

Amaretti-Kekse in einer Küchenmaschine zerkrümeln. 100 g Butter in einem Topf zerlassen, Kekskrümel und Crema di Mandorle gleichmäßig untermischen.

Die Masse als Boden in eine runde Backform (Ø 24 cm) streichen, gut andrücken und im Kühlschrank fest werden lassen. Limoncello Vinegar zusammen mit dem Orangensaft sowie der restlichen Butter erwärmen. Eigelb mit 50 g Zucker in einer Metallschüssel verquirlen und die noch warme Limoncello-Essig-Masse unterheben.

Alles im warmen (nicht heißen) Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer dickflüssigen Creme schlagen. Creme dann im Kühlschrank abkühlen lassen. Eiweiße mit 100 g Zucker zu einer festen Baisermasse schlagen. Backform aus dem Kühlschrank nehmen und die Limoncello-Essig-Creme darauf verteilen. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß über dem Kuchen verteilen und das Baiser mit einem Küchengasbrenner vorsichtig abflämmen.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.