

Heißer Amaretto

Der italienische Klassiker als Amaretto mit Sahnehaube.

Heiß, heißer, Amaretto könnte man sagen. Dieser italienische Hot Drink Klassiker geht immer. Dabei kann man das Heißgetränk schon während der Zubereitung genießen. Das nussige Aroma des Liköres verbreitet beim Erhitzen einen Duft der an Marzipan und Mandeln erinnert. Einfach sensationell finden wir. Wenn das Ganze dann aber in Gläsern mit einer schönen Sahnehaube serviert wird trinkt auch das Auge mit. Der Genuss des heißen Amaretto kann beginnen. Also erhitzt lieber ein wenig mehr des tollen Liköres, denn übrig bleibt sowieso nichts.

Zutaten

- 120 ml Amaretto
- 1 Becher Süße Sahne
- Lebensmittelfarbe je nach Geschmack

Zubereitung

- Zunächst den Amaretto in einen Topf geben und langsam erhitzen
- In der Zwischenzeit die Schlagsahne herstellen.
- Wenn Ihr die Sahne rosafarben wie im Bild haben wollt, die Sahne in einer kleinen Schüssel mit etwas rosafarbener Lebensmittelfarbe gut verrühren. Das Ganze dann am besten in einen Sahnespender geben.
- Den heißen Amaretto in Gläser füllen und etwas Sahne als Haube obenauf sprühen.
- Mmmh, so lecker!



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/heisser-amaretto/>