



Marzipan-Variegato

Ein Variegato, das man auch mal nur so löffeln kann. ☐

Zutaten für 500 g:

100 g Sorbet-Perfecto 80 g Zucker 10 g Zitronensaft 140 g Milch (3,5 %) 100 g Marzipan 70 g Sahne ein paar Spritzer Bittermandelaroma (ausnahmsweise)

Zubereitung:

Ich habe zuerst alle "nassen" Zutaten in einem Topf auf dem Herd bei milder Hitze schmelzen lassen. -- Nun die trockenen, gemischten Zutaten in den Topf geben und gut unter mischen. -- Damit der typische Marzipangeschmack erhalten bleibt, habe ich ein paar Spritzer Bittermandelaroma mit eingerührt. (ohne hat etwas gefehlt, muß man abschmecken) -- Diesen Mix abkühlen lassen und dann kräftig mixen. -- Ich habe die Masse in ein Schraubglas gefüllt und in den TK gestellt. -- Man kann sie aber auch gleich auf ein frisches Eis geben und mit einfrieren oder mit einstrudeln. -- Es bleibt auch tiefgekühlt weich und portionierbar.