

Amarettokugeln

Zutaten:

200g Gewürzspekulatius

100g weiße Schokolade

200g Vollmilchschokolade

60g Amaretto

60g Sahne

Kakaopulver, Puderzucker, Zimt

Zubereitung im Thermomix:

Die Spekulatius in Stücke gebrochen in den TM geben und auf Stufe 7 kleinmahlen. Danach umfüllen.

Jetzt die Schokolade dazu und diese ebenfalls auf Stufe 7 kleinmahlen.

Nun die Spekulatius dazu geben und kurz auf Stufe 3 miteinander vermengen.

Dann den Amaretto und die Sahne dazu geben und auf Stufe 4 für ca. 15 Sekunden zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Zubereitung in der Kenwood CC Gourmet:

Die Spekulatius in Stücke gebrochen in den Multizerkleinerer geben und auf Stufe 6 kleinmahlen. Danach umfüllen.

Jetzt die Schokolade in den Multizerkleinerer geben und ebenfalls auf Stufe 5 oder mit der Scheibe 2 kleinmahlen.

Dann die Spekulatius, die Schokolade, den Amaretto und Sahne in einer Schüssel miteinander vermengen.

Dann gilt für beide:

Die Masse dann im Kühlschrank für ca. 1 Std abkühlen lassen.

Nun kleine Kugeln daraus formen und in zb Kakao mit Puderzucker, gemahlene Mandeln oder gemahlene Haselnüsse wälzen.

Am besten im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit wünscht Euch Judith