

Amarettini- Dessert mit frischen Erdbeeren



Zutaten:	Zubereitung:
Vanillecreme:	
1 Ei 40 g Zucker 40 g Speisestärke	In einen hohen Kochtopf geben, schaumig rühren, ohne dabei den Herd einzuschalten.
0,5 l Milch 1 Pr. Salz	Zugeben, glatt rühren, den Herd einschalten.
1 Vanilleschote	Aufschneiden, das Mark herauskratzen, Schote und Mark in die Milch geben.
Auf mittlerer Hitze unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen, vom Herd nehmen, in eine möglichst große flache Schüssel oder Form gießen, mit Frischhaltefolie bedecken und an einem kühlen Ort auskühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung die Schote aus der Creme nehmen.	
100 ml Sahne	Mit den Schlagbesen des Handrührgerätes steif schlagen und unter die ausgekühlte Vanillecreme heben.
80 g Amarettini	In einen Gefrierbeutel geben, zerbröseln und auf 6-8 Dessertgläser verteilen.
500 g frische Erdbeeren	Waschen, entstielen, vierteln und auf den Bröseln verteilen, anschließend die Vanillecreme darüber geben.
80 g Amarettini	Das Dessert damit garnieren.

