

AMARETTI-SÙ

Pour 1 moule d'env. 1,2 litre

75 g de petits amaretti durs
2 c. à soupe d'amaretto
½ c. à soupe de cognac

faire macérer env. 15 min à couvert

250 g de mascarpone
180 g de lait nordique acidulé
3 c. à soupe de sucre glace
1 c. à café de sucre vanillé

bien mélanger le tout

1 dl de crème fouettée
50 g de copeaux de chocolat

incorporer les deux, ajouter les amaretti et mélanger soigneusement, remplir le moule, lisser, couvrir et congeler env. 6 heures. Mettre au réfrigérateur env. 2 heures avant de servir

petits amaretti durs
2 c. à soupe de copeaux de chocolat

pour le décor

Conservation: env. 1 mois au congélateur.

