

Zucotto



Ingrediënten voor 4 personen

- 55 g amandelschilfers
- 250 ml [room](#)
- 100 g poedersuiker
- 4 blaadjes gelatine (8 g in totaal)
- 3 el amaretto
- 3 eidooiers
- 375 g mascarpone
- 100 g chocoladekrullen (schilfers)

•

• **Bereidingswijze**

- 1
- Rooster de amandelschilfers in een pan zonder vetstof. Laat afkoelen.
- 2
- Klop de room op met de helft van de poedersuiker, tot hij ongeveer zo dik is als yoghurt. Bewaar in de koelkast.
- 3
- Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de amaretto. Knijp de gelatine uit en los ze in de amaretto. Laat lauw worden.
- 4
- Klop de eidooiers met de rest van de poedersuiker tot een luchtig mengsel. Meng met de mascarpone en de amaretto. Spatel er dan voorzichtig de opgeklopte room door.
- 5
- Giet de zucotto in mooie glazen. Garneer met amandelschilfers en chocolade. Laat minstens 45 minuten opstijven in de koelkast.

•