

Italienische Rezepte

Nonna Niña's Tortino di Cioccolato e Amaretti

Gattung: Italien, Karamell, Puddings, Rum, Schokolade

1	Liter Milch	200 g	Zucker
250 g	Amaretti	200 ml	Rum
50 g	Kakao	100 g	Karamell
80 g	Eier		

Alle Zutaten (ausser dem Karamell) 5 Minuten vermischen. Zuerst das Karamell in eine Form geben, dann die flüssige Teigmasse einfüllen und im Wasserbad bei 120 Grad 1 1/2 Stunden im Ofen garen. Im Kühlschrank 4 Stunden kaltstellen und in Scheiben geschnitten servieren.