

## Amaretti-Schoko-Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Portionen

450	Gramm	Mandeln (gemahlen)
80	Gramm	Bitterschokolade
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eiweiß
1	Prise	Salz
15	Tropfen	Bittermandel-Aroma
5	Tropfen	Mandelaroma
100	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Mandeln (pürierte)
1	Essl.	Amaretto

### Anleitung:

1. Schritt Mandeln, geriebene Schokolade, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel geben. 4 frische Eiweiss und Salz halb steif schlagen. Bittermandel- und Mandel-Aroma mit dem Eiweiss vorsichtig vermengen und nach und nach zu der Mandelmasse geben. Es soll ein feuchter, zusammenhängender Teig entstehen. Mit 2 Teelöffeln Nussgröße Häufchen formen und auf ein Backblech geben. Das Blech sollte mit Backpapier ausgelegt sein. Über Nacht stehen lassen.

2. Schritt 10 Minuten backen und die noch warmen Plätzchen mit den Händen etwas zusammen drücken. Nach dem Abkühlen je zwei Amarettis mit Truffes-Füllung zusammen fügen.

3. Schritt Füllung: Weiche Butter in einer Schüssel rühren bis leichte Spitzchen entstehen. Puderzucker, Mandelpüree und Amaretto verrühren. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen und nach dem Abkühlen unter die Masse rühren. Im Kühlschrank leicht fest werden lassen und dann nochmal gut verrühren. Die Füllung in einen Spritzsack geben und mit gezackter Spitze auf die Amaretti spritzen. Den zweiten Amaretti darauf setzten und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.