

# Limetten-Creme mit Erdbeeren und Schokolade

## Für 2 Personen

1 Biskuitboden, dunkel	300 g Mascarpone	250 g Erdbeeren, frisch
10 Schokotäfelchen	1 Limette, unbehandelt	4 EL Milch
4 EL Puderzucker	3 EL Kirschwasser	

Aus dem Biskuitboden mit Hilfe der Serviergläser acht Scheiben stechen. Die Schale der Limette abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Mascarpone mit der Milch, zwei Esslöffeln Puderzucker, dem Saft der Limette und dem Limettenabrieb verrühren. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Schokotäfelchen in grobe Stücke brechen. Das Kirschwasser mit drei Esslöffeln Wasser und dem restlichen Puderzucker vermischen. Die Biskuittaler in Kirschwasser tränken.

Die Schichten in folgender Reihenfolge in die Gläser legen: Erdbeeren, Mascarpone-Crème, Schokosplitter

Biskuit. Insgesamt vier Schichten einlegen und mit Erdbeeren, Mascarpone-Crème und Schokosplitter abschließen.

Georg Bernhofer am 03. September 2009