

## Preiselbeer-Mandel-Dessert

### Für 2 Personen

250 g Bitterschokolade	100 g Wildpreiselbeeren	30 g Johannisbeeren, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	50 g Mandelblättchen	2 EL Zucker
200 g Mascarpone	200 g Joghurt, natur	

Eine Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen darin rösten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft glatt rühren. Anschließend die Crème teilen und eine Hälfte mit den Wildpreiselbeeren mischen. Die rote und die weiße Crème jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd mit den frischen Preiselbeeren in Gläser füllen. Flocken von der Schokolade reiben. Die Crème mit den Mandelblättchen und der Schokolade auf Tellern anrichten und mit den frischen Preiselbeeren garnieren.

Astrid Schmitt am 21. Januar 2010