

## Mandel-Mascarpone mit Erdbeeren

### Für 2 Personen

200 g Erdbeeren, TK	4 EL Mandeln, gemahlene	250 g Mascarpone
40 g Puderzucker	2 EL Amaretto	3 EL Milch
1 Zitrone	12 Amarettinis	Zimt

Die gemahlenden Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Mandeln mit der Mascarpone, drei Esslöffeln Puderzucker, dem Amaretto, der Milch und einer Prise Zimt verrühren. Die Erdbeeren waschen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Erdbeeren zusammen mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und 20 Gramm Puderzucker pürieren. Die Erdbeeren durch ein Sieb geben und die Kerne heraussieben. Die Mandelmascarpone und das Erdbeer-Püree in Dessertgläsern abwechselnd schichten. Die Amarettini zerstoßen. Die Mandelmascarpone mit Erdbeerpüree anrichten und mit den zerstoßenen Amarettinis garnieren.

Christine Sztrajt am 18. März 2010