

Heiße trifft kalte Heidelbeeren

Für 2 Personen

200 g Heidelbeeren, (TK)	100 g frische Heidelbeeren	250 g Mascarpone
80 g Naturjoghurt	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
3 EL Bitterorangen-Likör	20 g Schlagsahne	2 EL Crème-fraîche
40 g Puderzucker	3 EL Feinkristallzucker	1 Zweig Minze

Die Zitronenschale und die Orangenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Mascarpone, den Joghurt, die Hälfte des Zitronensafts, den Zucker, zwei Esslöffel Bitterorangen-Likör und etwas Orangen- und Zitronenabrieb mit einem Handmixer verrühren und kalt stellen. Die Heidelbeeren mit 30 Gramm Puderzucker, der Crème-fraîche und der Schlagsahne in einem hohen Gefäß pürieren und in das Gefrierfach geben. Eine Pfanne erhitzen und die frischen Heidelbeeren, bis auf vier Stück, in dem übrigen Puderzucker karamellisieren und mit dem restlichen Bitterorangen-Likör ablöschen. In ein Dessertglas zunächst die kalten Heidelbeeren einfüllen, dann die Mascarponecreme draufgeben, anschließend die heißen Heidelbeeren einfüllen und mit der Crème abschließen. Das Dessert mit den übrigen Früchten und dem Minzezweig garnieren.

Ilse Digby am 07. Oktober 2010