

## Mango mit Walnuss-Mascarpone

### Für 2 Personen

2 reife Mangos      200 g Rohrzucker      80 g Walnüsse  
30 ml Ahornsirup    200 g Mascarpone

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Mangos schälen, längs halbieren und entsteinen. Den Zucker auf einen flachen Teller geben und die Mangohälften mit der Schnittseite nach unten in den Zucker drücken. Anschließend die Hälften mit der gezuckerten Seite nach oben in eine beschichtete Pfanne geben und zusätzlich mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren bis der Zucker Blasen wirft. Die Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und zu Bröseln schlagen. Eine Pfanne erhitzen und diese darin kurz ohne Fett rösten. Anschließend die Nüsse mit der Mascarpone und dem Ahornsirup in einer Schüssel vermengen. Abschließend aus der Masse Nocken stechen und diese mit den Mangohälften auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Taschetta am 13. Dezember 2011