

Johannisbeer-Cantuccini-Becher

Für zwei Personen

100 g rote Johannisbeeren	50 g Mascarpone	150 g Vollmilchjoghurt
2 EL Amarettolikör	2 EL Zucker	1 Päck. Vanillezucker
50 g Cantuccini	2 kleine weiße Baisertuffs	25 g Zartbitterschokolade

Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Amaretto, dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren. Vier Johannisbeerrispen zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Beeren von den Rispen streifen und unter die Crème heben. Die Cantuccini sowie die Baiser und die Schokolade grob hacken und das Ganze ebenfalls unter die Crème heben. Die Crème in Dessertgläser anrichten und mit den Johannisbeerrispen garnieren.

Andrea Betz am 29. Februar 2012