Feigen-Blüten

Für zwei Personen

1 Zitrone	4 reife Feigen, frisch	20 g Puderzucker
100 g Doppelrahm Frischkäse	30 g weiße Schokolade	5 EL Johannisbeer-Likör

Die Zitrone aufschneiden und auspressen. Dann den Frischkäse, den Puderzucker und zwei bis drei Esslöffel Zitronensaft mit einem Handrührgerät kurz cremig aufschlagen. Die Feigen waschen, kreuzweise einschneiden und oben vorsichtig auseinander biegen beziehungsweise unten auseinander drücken. Dann die Crème mit einem Teelöffel einfüllen und das Ganze auf einem Teller kalt stellen. Anschließend die weiße Schokolade darüber hobeln. Mit etwas Likör beträufeln. Die Feigenblüten auf Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Peters am 14. März 2012