

Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Schokoladen-Gitter

Für 2 Personen

150 g Erdbeeren	100 g Zartbitterschokolade	50 g gehackte Pistazien
100 g Quark (20%)	100 g Mascarpone	100 ml Sahne
1 Zitrone	1 Packung Vanillezucker	1 TL Zucker

Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend ein Stück Backpapier zu einer Tüte drehen und die Spitze abschneiden, die Schokolade hineinfüllen. Mit der Schokolade ein Gitter spritzen. Anschließend zum Festigen in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren vierteln, mit dem Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel den Quark, die Mascarpone, den Vanillezucker und den Zitronensaft miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Anschließend die geviertelten Erdbeeren dazugeben. Das Schokoladengitter vorsichtig von der Folie trennen. Die Erdbeer-Mascarpone-Crème auf einem Teller anrichten, mit Pistazien und dem Schokoladengitter garnieren und servieren.

Adrian Kagel am 16. Mai 2012