

## Mascarpone-Creme mit marinierten Erdbeeren

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	500 g Mascarpone	2 Zweige Minze
2 Zweige Basilikum	3 EL Puderzucker	150 ml Sahne
2 cl Amaretto	1 cl Orangenlikör	Zucker

Die Mascarpone mit dem Amaretto und dem Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen. Die Sahne in eine extra Schüssel geben, aufschlagen und unter die Mascarponecreme rühren. Das Basilikum und die Minze waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Erdbeeren waschen, die Hälfte fein Würfeln und mit dem Zucker, dem Orangenlikör, dem Basilikum und der Minze abschmecken. Die andere Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Den Servierring auf einen Teller legen und abwechselnd Mascarponecreme und Erdbeeren aufeinander schichten. Den Ring abschließend abziehen, rundherum mit den Erdbeerscheiben garnieren und servieren.

Anja Herberg am 24. Mai 2012