

## Kaffee-Mascarpone mit Mango

### Für zwei Personen

1 Mango	50 g Amarettinis	1 Vanilleschote
1 Sternanis	250 g Mascarpone	50 g Honig
100 ml Espresso	1 EL Amaretto	1 TL Zimt

Eine Pfanne erhitzen und den Honig hineingeben. Sobald der Honig karamellisiert, mit dem Espresso ablöschen und einkochen lassen. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und in die Pfanne geben. Den Zimt, den Anis und den Amaretto ebenfalls in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Die Mango vom Kern befreien, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Mascarpone in eine Schüssel geben. Die Mischung aus der Pfanne dazugeben und unterrühren. Die Gläser mit der Crème füllen, die Mangostücke darauf verteilen. Die Amarettinis zerbröseln, die Crème damit garnieren und servieren.

Claudia Kähler am 20. September 2012