

Pitahaya-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

1 große Pitahaya	100 g Schlagsahne	65g Mascarpone
1 Vanilleschote	30 g Zartbitter-Schokolade	10 g fertiges Baiser
1 EL Grenadine-Sirup	2 EL Milch	Kuvertüre
dunkles Kakaopulver	Puderzucker, Minze	

Die Schokolade grob hacken. Die Pitahaya waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel, bis auf einen kleinen Rand, herauslösen und klein würfeln. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark aufschneiden. Die Mascarpone, Milch, Grenadine-Sirup und das Vanillemark kurz glatt rühren. Erst die geschlagene Sahne, dann die Pitahaya-Würfel und zwei Drittel der Schokolade unterheben. Die Crème in die Fruchthälften füllen. Das Baiser grob zerbröckeln und mit der restlichen Schokolade darüber streuen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Pitahaya auf einem Teller mit einigen Blättern Minze anrichten mit dunklem Kakaopulver und Puderzucker bestäuben, mit etwas Kuvertüre dekoriert servieren.

Nadiya Orel am 08. November 2012