

Minz-Mascarpone-Tarte mit Früchte-Spiegel und Erdbeeren

Für zwei Personen

100 g Amarettini	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette
3 Kiwis	50 g Erdbeeren	1 Bund Minze
125 g Mascarpone	50 g Schmand	200 ml Sahne
50 g Butter	100 g Zucker	

In einem Topf die Butter schmelzen und währenddessen die Amarettini fein bröseln. Aus der Butter und den Amarettini einen Teig anrühren und den Boden eines Dessertrings ausfüllen. Den Boden im Dessertring kalt stellen. Die Limette waschen und auspressen. Mit Hilfe eines Handrührgerätes die Sahne steif schlagen. In einer Schüssel die Mascarpone zusammen mit dem Schmand, der geschlagenen Sahne, dem Limettensaft und dem Zucker verrühren. Die Minze waschen, trocken schütteln und zerstoßen. Ein paar Minzblätter für die Garnierung beiseitelegen. Die kleingeschnittene oder zermörserte Minze in die Mascarponecreme unterheben. Für den Fruchtspiegel die Kiwi schälen, klein schneiden und pürieren. Auf den Keksboden im Dessertring die Minz-Mascarponecreme schichten. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und zusammen mit der Minze als Garnitur auf die Minz-Mascarpone-Tarte geben. Auf einem Teller den Dessertring anrichten und vorsichtig abziehen. Die Minz-Mascarpone-Tarte mit dem Fruchtspiegel und den Erdbeeren auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Vanessa Voß am 25. April 2013