

## Italienische Erdbeer-Creme

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren                      100 g Mascarpone    40 g Amaretti  
4 Blätter Zitronenmelisse    1 TL Puderzucker    1 Pk. Vanillezucker  
5 ml Maraschino

Die Erdbeeren waschen und putzen. Ein Drittel der Erdbeeren mit Puder- und Vanillezucker pürieren. Das zweite Drittel der Erdbeeren klein schneiden und untermengen. Die Mascarpone etwa zwei Minuten mit dem Handmixer cremig rühren und mit dem Erdbeerragout verrühren. Das letzte Drittel der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Amaretti zerbröseln und leicht mit Maraschino beträufeln. Abwechselnd die Erdbeercreme, die Erdbeerscheiben und die Amaretti in dem Dessertglas anrichten und servieren.

Carmen Lamisch am 08. Mai 2013