

Tonkabohnen-Creme mit gelben Pflaumen

Für zwei Personen

200 g gelbe Pflaumen	100 g Vollmilchjoghurt	100 g Mascarpone
50 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ Tonkabohne	25 g Mandelsplitter
50 g Puderzucker	2 EL Apfelsaft	

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. Die Hälfte der Pflaumen mit dem Apfelsaft und 20 Gramm Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die gewürfelten Pflaumen unter das Mark rühren und beiseite stellen. Die Tonkabohne mit der Muskatreibe fein reiben und zu der Milch geben. Die Milch mit dem restlichen Puderzucker aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Mascarpone und den Joghurt unterrühren. Die Mandelsplitter in einer Pfanne rösten. Die Pflaumen in zwei Dessertgläser aufteilen, die Tonkabohnencreme darauf geben und mit den Mandeln bestreuen.

Sarah Wiesner am 16. August 2013