

Karamellierte Ananas mit Limoncello-Creme

Für zwei Personen

1 Babyananas	2 Zitronen	50 g Heidelbeeren
150 g Naturjoghurt	150 g Mascarpone	200 ml Sahne
50 ml Limoncello	150 g Puderzucker	50 g Zucker
Schokoraspel	Minzblätter	Zitronenmelisseblätter

Die Zitronen waschen und von einer Zitrone die Zitronenschale abreiben. Anschließend der Länge nach halbieren und auspressen. 100 Gramm Puderzucker, den Limoncello, die Hälfte des Zitronensafts und etwas Schalenabrieb verrühren. Den Joghurt und die Mascarpone dazugeben. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Anschließend die Masse kalt stellen. Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Den Puderzucker in einer beschichteten Pfanne ohne Öl sieben und karamellisieren, bis er leicht braun wird. Die Ananasstücke in die Pfanne geben, durchschwenken und etwas Zitronensaft dazugeben. Alles abkühlen lassen. Die lauwarmen Ananasstücke und die Limoncellocrème in ein Glas füllen. Die Heidelbeeren waschen und auf der Crème verteilen. Mit Schokoraspeln bestreuen, mit etwas Minze und Blätter der Zitronenmelisse verzieren und servieren.

Rebecca Graf am 10. Dezember 2013