

Apfel-Mascarpone-Creme mit Amarettini

Für zwei Personen

1 großer säuerlicher Apfel	15 g Amarettini	3 EL Zucker
175 g Mascarpone	50 g fettarmer Joghurt	10 g Butter
50 g Sahne	2 EL Ahornsirup	1 EL Calvados
1 Prise Kakaopulver		

Den Apfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelstücke darin etwa zwei Minuten andünsten. Den Sirup hinzufügen, alles aufkochen lassen und die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und nach Belieben mit einem Esslöffel Calvados glatt rühren. Die Sahne in einem Rührbecher mit dem Handrührgerät steif schlagen und unterheben. Die Äpfel mit der Flüssigkeit in Gläsern oder Schälchen verteilen und die Crème darüber geben. Die Amarettini zerdrücken und auf die oberste Schicht streuen. Nach Belieben etwas Kakaopulver mit einem feinen Sieb über die Crèmestäuben.

Andrea Stoll am 02. Januar 2014