

Blaubeer-Mascarpone-Creme mit Nuss-Bröseln

Für zwei Personen

4 frische Blaubeeren	150 g Mascarpone	70 g Blaubeermarmelade
200 g Blaubeerkompott	30 g Macadamianüsse	150 ml Schlagsahne
50 g Mehl	50 g brauner Zucker	20 g Butterwürfel, kalt

Den Backofen auf 180° Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Macadamianüsse zusammen mit dem braunen Zucker, dem Mehl und der Butter in die Moulinette geben und hacken. Die Mischung anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und für circa zehn bis 15 Minuten goldgelb und knusprig backen. Anschließend abkühlen lassen. Die Mascarpone mit der Sahne und der Marmelade steif geschlagen. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Kompott, die Crème und das Crumble schichtweise in kleine Gläser füllen und servieren.

Tanja Hirsch am 14. März 2014