

Cantuccini-Creme-Türmchen mit Mandeln, Erdbeer-Spiegel

Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	200 g Cantuccini	125 g Mandelblätter
70 g Zucker	2 EL brauner Zucker	

Für die Crème:

1 Zitrone	250 g Mascarpone	250 g Sahne
2 EL Amaretto	1 Schote Vanille	3 EL brauner Zucker

Den weißen Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen darin karamellisieren. Für die Crème die Sahne steif schlagen und anschließend mit der Mascarpone vermengen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Hälfte des Saftes dazugeben. Den restlichen Saft beiseite stellen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem braunen Zucker und dem Amaretto zu der Crème geben. Zum Schluss die Cantuccini grob hacken und ebenfalls untermengen. Die Erdbeeren mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker abschmecken, pürieren und passieren. Die Cantuccini abwechselnd mit der Crème schichten. Das Cantuccini-Crème-Türmchen mit Erdbeerspiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Lennart Fricke am 17. Juli 2014