

## Mascarpone-Creme mit Mango

### Für zwei Personen

250 g Mascarpone	1 Flugmango	1 Vanilleschote
2 Eier	100 g Zucker	100 g Amarettini
4 cl spanischer Likör	Zitronenmelisseblätter	

Das Eiweiß vom Eigelb trennen und schaumig schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die Mascarpone unterrühren, anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Mango schälen und die eine Hälfte pürieren, aus der anderen Hälfte kleine Würfel ausschneiden und mit dem 43er- Likör vermengen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark auskratzen und zum Mangopüree geben. In ein Glas die Amarettini-Stücke geben, darauf das Mangopüree und anschließend die Mascarponecreme anrichten, mit Amarettinibrösel und einigen Zitronenmelisseblättern garnieren und servieren.

Uli Horn am 28. August 2014