

Mascarpone-Creme mit Amarena-Kirschen

Für zwei Personen

300 g Amarenakirschen 50 g Mandelblättchen 150 g Mascarpone
100 g Joghurt 50 g Schlagsahne 50 g Zucker
50 g Vanillezucker

Den Saft der Amarenakirschen mit der Mascarpone, dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillezucker mithilfe eines Handrührgerätes vermengen. Die Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig unterheben. Die Amarenakirschen und die Mandelblättchen unterziehen. Die Mascarpone-Crème mit Amarenakirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 16. Oktober 2014