

Ingwer-Passionsfrucht-Trifle im Glas

Für zwei Personen

100 g Shortbreads	2 Passionsfrüchte	1 Zitrone
1 Wurzel Ingwer, à 3 cm	200 g Sahne	100 g Mascarpone
2 Stiele Minze	300 g Zucker	

Einen Topf mit 200 Milliliter Wasser erhitzen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen, kleinschneiden und mit 250 Gramm Zucker und etwas Zitronensaft zu einem Sirup einkochen. Die Kekse in Stücke brechen und in ein Dessertglas schichten. Die Sahne steifschlagen, den restlichen Zucker untermengen, etwas Zitronenabrieb hinzugeben und die Mascarpone untermengen. Ingwersirup über die Kekse träufeln und die Sahne-Mascarpone-Masse darauf schichten. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Fruchtfleisch in das Glas geben. Das Ingwer-Passionsfrucht-Trifle mit frischer Minze dekorieren und servieren.

Kathrin Weisenstein am 07. November 2014