

Mascarpone-Creme mit marinierten Pflaumen

Für zwei Personen

Für die Pflaumen:

250 g Pflaumen	1 Orangen	4 EL Puderzucker
3 EL Mandellikör	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	3 Stängel Minze

Für die Crème:

1 Zitrone	100 g Amarettini	150 g Mascarpone
100 g Magerquark	100 g Puderzucker	

Für die marinierten Pflaumen die Pflaumen halbieren, den Kern entfernen, in Viertel schneiden und den Saft einer Orange auspressen. Dann in einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren und mit dem Orangensaft und dem Mandellikör vermengen, bis eine zähe Flüssigkeit entstanden ist. Dann die Pflaumenviertel und den Zimt einrühren und die Pflaumen darin bewegen, bis sie von allen Seiten mariniert ist. Anschließend die Pflaumen in eine Schüssel zum Abkühlen geben. Für die Crème die Schale einer Zitrone reiben, den Saft auspressen und den Abrieb und den Saft mit dem Quark, der Mascarpone und Zitronenabrieb vermengen und den Puderzucker durch ein Sieb hineingeben. Alles gut verrühren und in den Kühlschrank stellen. Die Amarettini in einem Mörser zerkleinern.

Wenn die Pflaumen kalt sind, wird das Dessert in Gläsern in folgender Reihenfolge angerichtet: erst die Mascarpone-Crème, dann die zerkleinerte Amarettini und zuletzt die Pflaumen. Dann das Dessert mit den Minzeblättern garnieren.

Monika Thomaier am 28. November 2014