

Mascarpone-Creme mit Ananas

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Zitrone	150 g Naturjoghurt
150 g Mascarpone	150 g Schlagsahne	1 Vanilleschote
60 g Zucker		

Für die Garnitur:

50 g Zartbitterschokolade

Die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden, abtropfen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen, dann die Mascarpone, den Joghurt, den Zitronensaft, den Zucker und dem Vanillemark unterrühren.

Die Schokolade raspeln.

Die Ananas und die Creme abwechselnd in ein Glas schichten. Die Schokoladenraspel darauf verteilen und servieren.

Andreas Wais am 01. April 2015