

Joghurt-Mascarpone-Creme mit geeisten Waldfrüchten

Für zwei Personen

250 g griechischer Joghurt	150 g Mascarpone	200 ml Schlagsahne
300 g Waldfrüchte, TK-Ware	1 Limette	2 EL Agavendicksaft
2 Pkt. Vanillezucker	50 g Amarettini	50 g weißer Nougat, angefroren
3 EL Amaretto	brauner Zucker	

Die Sahne schlagen. Den griechischen Joghurt mit der Mascarpone vermengen und die geschlagene Sahne unterheben. Mit einem Päckchen Vanillezucker abschmecken. Den Agavendicksaft und den Abrieb einer halben Limette dazu geben.

Die Waldfrüchte pürieren und mit dem restlichen Vanillezucker süßen.

Die Amarettinis in ein Rotweinglas bröseln und mit dem Amaretto beträufeln. Das Frucht-
püree darauf geben und zum Schluss die Joghurt-Mascarpone-Creme. Mit braunem Zucker und
geraspeltem weißen Nougat garnieren und servieren.

Frank Schüler am 16. Juli 2015