

Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und Cantuccini

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| $\frac{1}{2}$ Zitrone | 200 g Mascarpone | 100 ml Schlagsahne |
| 30 g Puderzucker | 30 g brauner Zucker | 1 Bund frische Minze |

Für die Erdbeeren:

| | |
|-------------------------|------------------|
| 200 g frische Erdbeeren | 250 g Cantuccini |
|-------------------------|------------------|

Für die Mascarpone-Creme Sahne steif schlagen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Mascarpone, geschlagene Sahne, Minze, Puderzucker und braunen Zucker vorsichtig vermengen. Zitrone auspressen und Creme mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Cantuccini in einen Plastikbeutel geben und mit einem Plattireisen zerkleinern.

Cantuccini, Mascarpone-Creme und Erdbeeren anrichten, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.

Moritz Mahr am 26. Mai 2016