

Sahnige Mascarpone mit Himbeeren und Amarettini

Für zwei Personen

Für die Mascarpone:

| | | |
|-------------------------|-------------------|----------------|
| 20 frische Himbeeren | 100 g Amarettini | 50 g Zucker |
| 250 g Mascarpone | 50 ml Schlagsahne | 30 ml Espresso |
| 1 Schuss Amaretto-Likör | 1 Vanilleschote | |

Für die Garnitur:

20 g Kakaopulver

Hälfte der Amarettini in einen Plastikbeutel geben und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben, mit Amaretto-Likör und Espresso beträufeln. Andere Hälfte der Amarettini auf zwei Dessertgläser verteilen, getränkte Amarettini darüber geben.

Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Für die Mascarpone-Creme Sahne steif schlagen. Mascarpone mit geschlagener Sahne und Zucker verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und unter die Mascarpone-Creme rühren. Hälfte der Mascarpone-Creme auf die Amarettini in die Dessertgläser füllen. Himbeeren darauf verteilen, andere Hälfte der Creme auffüllen und zum Abschluss einige Himbeeren zur Garnitur obenauf setzen.

Dessert mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Jürgen Wichmann am 26. Mai 2016