

Spekulatius-Mascarpone-Taler

Für zwei Personen

Für die Taler:

50 g Gewürzspekulatius	2 Eier	75 g Schlagsahne
75 g Mascarpone	15 g zimmerwarme Butter	50 g Zucker
1 Prise Zimt		

Für die Garnitur:

2 Gewürzspekulatius	1 EL gehackte Mandeln	1 Zweig Minze
1 Prise Zucker		

Für die Taler Spekulatius fein zerkleinern und mit Butter zu einem Teig verarbeiten. Teig in Dessertringe geben und gut andrücken. Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Eier trennen und Eiweiß aufschlagen. Sahne steif schlagen. Eigelb, Eiweiß und Sahne vorsichtig unter die Mascarpone rühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Spekulatiustaler geben. Für die Garnitur die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren.

Spekulatius zerbröseln.

Dessertringe entfernen. Spekulatius-Mascarpone-Taler mit Spekulatiuskrümeln, Minzblättchen und karamellisierten Mandeln dekorieren.

Die Spekulatius-Mascarpone-Taler auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grischko am 22. Dezember 2016