Birnen-Tarte mit Mascarpone-Eis

Für zwei Personen

Für die Tarte:

2 Birnen	1 Rolle TK-Blätterteig	200 g Butter
Zucker		

Für das Eis:

300 g griechischer Joghurt	100 g Mascarpone	100 g Sahne
80 g Puderzucker	1 Limette, Saft	1 Zitrone, Abrieb
30 ml Waldmeistersirup		

Für die Tarte:
Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Blätterteig in Formgröße ausschneiden und die Tarte-Formen buttern und zuckern. Birnenspalten hineingeben und mit einer Lage Blätterteig bedecken. Im Ofen 12 Minuten goldgelb backen.
Für das Eis:
Die Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Den Saft der Limette auspressen. Saft und Schale, Zucker, Mascarpone und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Den Sirup unterrühren und mit einem Stabmixer aufmixen.
Die Sahne steif schlagen und unter die Massen heben. Die Masse in einer Eismaschine etwa 30 Minuten zu cremigen Eis gefrieren lassen.
Die Birnentarte mit Mascarpone-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Michaelis am 02. März 2017